سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:
بررسی خواص کاربردی و ارزش تغذیه ای کفیران

محل انتشار:
بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:
پریسا حبیبی - *دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان*

امان محمد ضیائی فر - *دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان*

فرامرز خدائیان چگنی - *پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران*

یحیی مقصودلو - *دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان*

خلاصه مقاله:
برخی میکروارگانیسم ها از قبیل لاکتیک اسید باکتری ها پلی ساکاریدهایی با وزن مولکولی بالا تولید می کنند. این اگزویلی ساکاریدها به خاطر خواص عملکردی و اثرات سلامت بخشی که دارند مهم هستند. این مواد رئولوژی و بافت شیرهای تخمیری اثر دارند در مواد غذایی غیر لبنی هم کاربردهایی مانند قوام دهنده، استاییلایزر، امولیسفایر، تشکیل دهنده ژل و همچنین عامل اتصال به آب دارند. کفیران توسط Lactobacillus kefiranofaciens در دانک کفیر تولید می شود و از D گلوکز و D گالاکتوز تشکیل شده است، در آب محلول است اما در اتانل نامحلول است. مطالعه رفتار جریان در محلول کفیران مشخص می کند که در غلظت های کمتر از 1 گرم در لیتر رفتار مایع نیوتونی است اما در غلظت بالا رقیق شونده با برش است. پلی ساکارید کفیران فعالیت ضد باکتریایی و ضد توموری دارد و همچنین می تواند سلول ه ای اپتلیال روده را در برابر تهاجم فاکتورهای خارجی باکتری Bacillus cereus محافظت کند. از کفیران می توان برای ساخت فیلم خوراکی زیست تخریب پذیر استفاده کرد. ویسکوزیته حقیقی کفیران از برخی پلی ساکاریدهایی که به عنوان افزودنی مواد غذایی استفاده می شوند مانند صمغ گوار کمتر است ولی از برخی دسکتران ها بیشتر است. کفیران می تواند به عنوان افزودنی به محصولات تخمیری برای بالا بردن خواص رئولوژیکی و افزودن ویسکوزیته ظاهری اضافه شود. از آنجا که لاکتیک اسید باکترها ایمن شناخته شده اند از کفیران می توان به عنوان منبعی برای جایگزین پلی ساکاریدهای میکروبی نظیر زانتان استفاده شود.

کلمات کلیدی:
کفیران، Lactobacillus kefiranofaciens، اگزوپلی ساکارید، لاکتیک اسید باکترها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:
https://civilica.com/doc/235558