

عنوان مقاله:

تأثیر سطوح مختلف عصاره ریزجلبلک اسپیرولینا پلاتنسیس بر ویژگی های کیفی و میکروبی و زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک در دسر لبنی پروبیوتیکی

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 6، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فرزاد خردمند - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سراب، دانشگاه آزاد اسلامی، سراب، ایران

جلیل خندقی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سراب، دانشگاه آزاد اسلامی، سراب، ایران

خلاصه مقاله:

فراورده های لبنی بخش بزرگی از بازار غذاهای فراسودمند در جهان را بخود اختصاص داده اند و غنی سازی اینمحصولات با اجزای فیزیولوژیک فعال مانند پروبیوتیک ها و یا دیگر مواد عملگرا بسیار مورد توجه قرار گرفته است. ریزجلبلک اسپیرولینا پلاتنسیس از این ترکیبات زیست فعال بوده و دارای خواص آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی و تغذیه ای فراوانی است و استفاده از آن در فرمولاسیون غذاها می تواند باعث بهبود ارزش تغذیه ای، حسی و کاهش استفاده از نگهدارنده های شیمیایی و در نتیجه افزایش مدت زمان نگهداری محصولات گردد. در تحقیق حاضر تولید دسر لبنی پروبیوتیک حاوی عصاره ریزجلبلک اسپیرولینا پلاتنسیس (در سه سطح ۰/۵، یک و ۱/۵ درصد) و بررسی تأثیر ریزجلبلک بر افزایش زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس مورد بررسی قرار گرفت. همچنین ویژگی های کیفی دسر از قبیل pH، پایداری امولسیون و ویژگی حسی و نیز خواص میکروبی محصول مطالعه شد. نتایج حاکی از تأثیر مثبت عصاره اسپیرولینا در ارتقای ویژگی های کیفی، حسی و میکروبی محصول بود بطوریکه افزایش غلظت عصاره رابطه مستقیمی با پایداری نمونه ها و کاهش سینرزیس در آنها نشان داد. همچنین، نمونه های حاوی یک درصد عصاره اسپیرولینا بالاترین امتیاز پذیرش کلی حسی نمونه ها را دریافت کرد. نتایج آزمون های میکروبی نشان داد که با افزایش غلظت عصاره، میزان شمارش کلی باکتریایی، شمارش کپک و مخمر و باکتری های کلیفرم و استافیلوکوکوس در مقایسه با تیمار شاهد کاهش یافت. زنده ماننی باکتری های پروبیوتیک در مدت زمان نگهداری هم با افزودن اسپیرولینا بهبود پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

اسپیرولینا پلاتنسیس، پروبیوتیک، دسر لبنی، خواص میکروبی، ویژگی های کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1272893>

