

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات باکتری های اسید لاکتیک دارای قابلیت تولید ترکیبات آروماتیک جدا شده از ماست سنتی استان زنجان

محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی، دوره 8، شماره 2 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آریتا صفری - نویسنده

مریم تاج آبادی ابراهیمی - نویسنده

نسیم آذری - نویسنده مسئول

خلاصه مقاله:

تخمیر شیر برای تهیه ی ماست یکی از قدیمی ترین روش های مورد استفاده توسط انسان برای تبدیل شیر به محصولی با ماندگاری بیشتر است. هدف از این مطالعه بررسی خصوصیات باکتری های اسید لاکتیک جدا شده از ماست روستاهای استان زنجان و بررسی میزان توانمندی این سویه ها در تولید دی استیل است. در این مطالعه هفت نمونه ماست جمع آوری و در شرایط استاندارد به آزمایشگاه منتقل شدند. سویه های جدا شده از نظر ریخت شناسی، مورفولوژی بررسی شدند و آزمون هایی چون کاتالاز، همولیز، حساسیت به آنتی بیوتیک، میزان رشد در دماهای مختلف، ارزیابی ارگانولپتیک بر روی آنها انجام شد. میزان تولید دی استیل ماست های منتخب پس از ۱۴ روز ذخیره سازی در دمای ۵°C با استفاده از SPME-GC ارزیابی شد. طبق نتایج بدست آمده سویه ها بر اساس مورفولوژی در دو گروه باسیل فرم و کوکسی فرم قرار گرفتند. تمامی سویه ها گرم مثبت و کاتالاز منفی بودند. بیشتر سویه های مورد بررسی همولیز منفی بودند و مطابق با قوانین EFSA حساسیت آنتی بیوتیکی داشتند. میزان تولید دی استیل در نمونه ماست های منتخب L1 و NY به ترتیب ppm ۵/۶ و ۱۰ بودند سویه های مورد بررسی قابلیت بالای تولید دی استیل داشتند و طعم کره ای و خاطره انگیزه ماست سنتی ایرانی را ایجاد کردند.

کلمات کلیدی:

دی استیل#باکتری اسید لاکتیک#ماست#SPME-GC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1542103>

