

## عنوان مقاله:

بررسی خواص حسی نوشیدنی فراسودمند تهیه شده از جلبک اسپیرولینا

## محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان و داروهای گیاهی، طب سنتی و سلامت جامعه (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

## نویسندگان:

اتوسا فرخ - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

مهديه محمددخت - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش آزمون های حسی (رنگ، بو، مزه، بافت و پذیرش کلی) نوشیدنی فرا سودمند جلبک اسپرولینا تولیدی طی زمان نگهداری (روزهای اول، دهم و بیست و یکم) و با استفاده از روش سطح پاسخ و طراحی مرکب مرکزی، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد بهترین فرمولاسیون نوشیدنی پروبیوتیک عصاره ریز جلبک اسپرولینا با استفاده از غلظت % ۵۹/۰ عصاره ریز جلبک اسپرولینا، مدت زمان نگهداری ۲۱ روز و باکتری لاکتوباسیلوس- اسیدوفیلوس است. نتیجه گیری نهایی نشان داد که با انتخاب سویه پروبیوتیک مناسب، سطح بهینه ترکیب اسپرولینا امکان تولید نوشیدنی پروبیوتیک حاوی جلبک اسپرولینا و با خواص فراسودمند وجود دارد. نتایج حاصل از مقایسه میانگین نشان داد که نوع تیمار و زمان نگهداری و نوع باکتری بر روی ویژگی های حسی نوشیدنی پروبیوتیک اسپرولینا شامل مزه و بافت و رنگ معنی دار بود و در طول نگهداری نمونه های مختلف تغییرات متفاوتی را نشان دادند.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1582020>

