

عنوان مقاله:

ارزیابی و مقایسه تاثیر بیفیدوباکتریبیوم و انتروکوکوس فاسیوم به صورت سوبه تک و ترکیبی بر ترکیبات موثر بر عطر و طعم پنیر فراپالایش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 119 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Atiyeh Habibi - Ph.D student, Department of Food Science and Technology, College of Agriculture, Varamin - Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

Alireza Shahab Lavasani - Innovative Technologies in Functional Food Production Research Center, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

Amir mohammad Mortazavian - Department of Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran

- گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران.

.Hamed Zarei - Department of Physiology, Tehran Medical Science, Islamic Azad University, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

پنیر به واسطه داشتن ماده خشک، چربی و pH بالاتر به عنوان یک حامل غذایی بالقوه تحویل میکروارگانیسم های پروبیوتیک به دستگاه گوارش انسان است. با توجه به تاکید سازمان های بهداشتی بر ترویج مصرف محصولات لبنی سلامت بخش و تمایل مصرف کنندگان به مصرف غذاهای سالم تر در این تحقیق امکانسنجی تولید پنیر فراپالایش پروبیوتیک حاوی سوبه های پروبیوتیک بیفیدوباکتریبیوم، انتروکوکوس فاسیوم به صورت تک و یا ترکیبی مورد مطالعه قرار گرفت. ویژگی های زنده مانده سوبه های پروبیوتیک 10^6 log cfu/g؛ ترکیبات موثر در آروما شامل (استالیدی، دی استیل) و ارزیابی حسی شامل امتیازهای (عطر و بو و طعم و مزه) در طی دوره رسیدن ۶۰ روزه مورد بررسی قرار گرفت. تیمارهای مورد استفاده در این تحقیق شامل پنیر فراپالایش معمولی به عنوان تیمار شاهد، پنیر فراپالایش پروبیوتیک حاوی بیفیدوباکتریبیوم، پنیر فراپالایش پروبیوتیک حاوی انتروکوکوس فاسیوم و پنیر فراپالایش پروبیوتیک حاوی ترکیبی از سوبه های بیفیدوباکتریبیوم و انتروکوکوس فاسیوم می باشند. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد لگاریتم جمعیت باکتری های پروبیوتیک در طی دوره نگهداری ۶۰ روزه کاهش نشان داد با این حال در انتهای دوره نگهداری تمامی تیمارها بیش از 10^6 cfu/g با کتری پروبیوتیک داشتند. مقدار استالیدی تمامی تیمار با گذشت زمان افزایش یافت. مقدار دی استیل فقط در تیمار A (شاهد) در طی دوره نگهداری ۶۰ روزه افزایش یافت و در مورد سایر تیمارها روند کاهشی مشاهده شد. امتیاز حسی بو و طعم و مزه تمامی تیمارها در طی دوره نگهداری شصت روزه افزایش یافت. در مجموع با توجه به ویژگی های زنده مانده، آروما و ارزیابی حسی تیمار D در مقایسه با سایر تیمارها از ویژگی های مطلوبتری برخوردار بود.

کلمات کلیدی:

Probiotic UF cheese, Survival, Aroma, Sensory evaluation, پنیر پروبیوتیک
فراپالایش، زنده مانده، آروما، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

