

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت پروتئولیتیکی مهمترین گونه‌های باکتریهای لاکتیکی جداسازی شده از پنیر سنتی خیکی منطقه سوادکوه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سپینا اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، دانشگاه آذر

اصلان عزیزی - دانشیار مهندسی علوم و صنایع غذایی، دیسپلین صنایع غذایی و فیزیولوژی پس از برداشت، مرکز تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

پروتئولیز پروتئینهای پنیر، مهمترین عامل تاثیرگذار در عطر و طعم پنیرهای حاصل است و تجزیه کارژین نقش مهمی را در رسیدن و تکوین بافتتپنیر ایفا می کند. به همین علت، بررسی توانایی پروتئولیتیکی باکتریهای لاکتیکی یک ویژگی مهم تکنولوژیک محسوب می شود و لذا شناسایی مهمترین گروه از باکتریهای لاکتیکی که در تولید عطر و طعم این نوع پنیر دخیل هستند ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش تعداد 25 جدایه از لحاظ قدرت پروتئولیتیکی مورد بررسی قرار گرفتند که 7 جدایه متعلق به گونه انتروکوکوس فیسیوم، 5 جدایه متعلق به لاکتوکوکوس لاکتیس زیرگونه کرموریس و 3 جدایه متعلق به لاکتوباسیلوس پلانتاروم زیرگونه پلانتاروم قدرت پروتئولیتیکی بالایی از خود نشان دادند و در مقابل، 3 جدایه متعلق به گونه لاکتوباسیلوس کازهای زیرگونه کازه ای، 3 جدایه متعلق به گونه لاکتوباسیلوس هلوتیکوس و 4 جدایه متعلق به گونه لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه دلبروکی قدرت هیدرولیز کنندگی ضعیفی داشتند.

کلمات کلیدی:

باکتریهای اسید لاکتیک، پروتئولیز، پنیر سنتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234672>

