

عنوان مقاله:

کفیر و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فریبا عطایی نوکابادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان اصفهان باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان اصفهان ایران کارشناسی ارشد
مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلام

نرگس نهچیری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

دانه های کفیر یک توده ای از باکتری ها و مخمرهای مختلف جاسازی شده در یک شبکه پیچیده ای از پروتئین و کربوهیدرات است. در دانه های کفیر یک رابطه ی سیمبیوتیک بین میکروارگانیسم های متعلق به یک طیف متنوعی از گونه ها و نژادهای شامل باکتری های اسید لاکتیک (لاکتوباسیلوس، لاکتوکوکوس ولونوستوک)، لاکتوباسیل ها (L. برویس، اسیدوفیلوس، L. کازئی، L. هلویتیکوس)، مخمر (کلاپورومایسس، کاندیدا، ساکارومایسس و پیشیا)، استرپتوکوکوس ها (استرپتوکوکوس سالیواریس)، لاکتوکوکوس (لاکتوباسیلوس لاکتیس زیرگونه ترموفیلوس، لاکتوکوکوس مزوتریدیس و L. کریموریس) و گاه باکتری های اسید استیک (استوباکتر) وجود دارد. دانه های کفیر حاوی فلور میکروبی مناسبی جهت انجام فرایند تخمیر می باشد. میکروارگانیسم های موجود در دانه ی کفیر قادر به تولید اسید لاکتیک، اسید استیک، اتانول، باکتریوسین و دیگر اجزاء بیولوژیکی می باشند که قابلیت نگهداری محصولات را افزایش داده و از رشد میکروبهای پاتوژن و نامطلوب جلوگیری می کند به علاوه مخمرها ویتامین های گروه B را می سازند و پروتئین های شیر را هیدرولیز کرده و اکسیژن را برای تولید دی اکسید کربن کاتابولیز کرده و الکل تولید می کنند. همچنین تولید ویتامین B12 توسط گونه استوباکتر گزارش شده است که موجب تحریک رشد میکروارگانیسم های دیگر می شود. به طور کلی دانه های کفیر عوامل کلیدی در تولید کفیر هستند و مشخص شده که محصول نهایی دارای پروفیل میکروبیولوژی متفاوتی نسبت به دانه ها بوده و از این رونمی تواند به منظور تلقیح به یک بچ جدید شیر، مورد استفاده قرار می گیرد. با توجه به اهمیت تغذیه ای کفیر هدف از این مطالعه بررسی کاربرد های آن می باشد.

کلمات کلیدی:

کفیر، باکتری های اسید لاکتیک، لاکتوباسیل، مخمر، استرپتوکوکوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310290>

