

عنوان مقاله:

بررسی و شناخت باکتریهای ماست

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

معصومه رنجبر - دانشجوی ارشد ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه صنایع غذایی، دامغان، ایران.

مرضیه بلندی - استادیار ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه صنایع غذایی، دامغان، ایران.

خلاصه مقاله:

در این بررسی به تشریح عملکرد استارترکالچرها، مواد مغذی مورد نیاز آنها و تقسیم بندی علمی استارتر کالچرها می پردازیم استارترکالچر به طور کلی به میکروارگانیزمی که شروع کننده یک فرآیند تخمیری است، گفته می شود ولذاهرمیکروارگانیزمی که بتواند یک واکنش شیمیایی مطلوب را برای ما هدایت کند یا انجام دهد استارتر به حساب می آید. استارترکالچرها خاص محصولات لبنی نیستند و در تولید برخی محصولات غیر لبنی مانند نان و برخی سوسیس ها از فرآیند تخمیر استفاده می شود. اما استارترهای لبنی به گروهی از باکتریها تعلق دارند که چون از قند شیر یعنی لاکتوز استفاده کرد واسید لاکتیک تولید می کنند به آنها باکتریهای اسیدلاکتیک می گویند. در بسیاری از محصولات لبنی فرآیند تخمیرکه بطور ساده به معنای مصرف برخی مواد توسط موجوداتذره بینی میکروارگانیزم و تولید برخی مواد دیگر است مرحله ای اساسی در فرآیند تولید محصول به حساب می آید به این گروه از محصولات تخمیری لبنی گفته می شود که ماست معروف ترین آنها به حساب می آید با مصرف برخی مواد توسط میکروارگانیزم و تبدیل آن به مواد دیگر (که میکروارگانیزم این عمل را به منظور رشد و بقا و تولید مثل خود انجام می دهد) تغییراتی در محیط رشد آنها رخ می دهد: به عنوان مثال زمانی که باکتری های خاصی که تحت عنوان باکتری های اسید لاکتیکی LAB در شیر رشد کنند قند شیر لاکتوز را به اسیدلاکتیک تبدیل میکنند که نتیجه آن اسیدشدن محیط است که به صورت کاهش pH دیده می شود.

کلمات کلیدی:

استارترکالچر، باکتریهای اسید لاکتیک، تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339420>

