

## عنوان مقاله:

تاثیر کپسوله کردن لاکتوباسیلوس کازئی بر خواص کیفی آب پرتقال

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

افسانه عظیمی محله - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

سیدعلی مرتضوی - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی، ارومیه، ایران

اعظم عظیمی محله - دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آنکارا، گروه بهداشت و تکنولوژی مواد غذایی، آنکارا، ترکیه

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش زنده مانی لاکتوباسیلوس کازئی به دو شکل آزاد و انکپسوله در آب پرتقال و تاثیر آن بر خواص شیمیایی و ارگانولپتیکی تیمارها در طول 40 روز نگهداری در دمای 5 درجه سانتی گراد بررسی گردید. تیمارها عبارت بود از: نمونه شاهد بدون پروبیوتیک (C)، آب پرتقال حاوی لاکتوباسیلوس کازئی به شکل آزاد (F) و به شکل کپسوله (E) (نتایج تجزیه آماری داده ها نشان داد که در طول نگهداری در هر دو تیمار تعداد باکتری های پروبیوتیک بطور معنی داری کاهش یافت. در طول نگهداری در دمای یخچال در آب پرتقال حاوی پروبیوتیک به صورت آزاد و انکپسوله به ترتیب 1 و 0/2 نیم سیکل لگاریتمی کاهش یافت. لذا ریز پوشانی پروبیوتیکها با آلزینات سدیم منجر به افزایش قابلیت زیستی این باکتری در مقایسه با فرم آزاد آنها در آب پرتقال گردید. اسیدیتته در کلیه تیمارها در طول نگهداری بطور معنی داری افزایش و pH کاهش پیدا کرد ( $P < 0.05$ ). تیمار حاوی باکتری پروبیوتیک آزاد دارای کمترین pH در طول نگهداری بود. نتایج حاصل از ارزیابی حسی نیز حاکی است که تیمارهای انکپسوله دارای امتیاز حسی پایین تری نسبت به بقیه تیمارها بود ( $P < 0.05$ ). با وجود کاهش امتیاز حسی در تیمار حاوی باکتری پروبیوتیک انکپسوله این امتیاز در محدوده خوب و قابل پذیرش بود.

## کلمات کلیدی:

کپسوله کردن، لاکتوباسیلوس کازئی، پروبیوتیک، آب پرتقال، خواص کیفی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564285>

