

## عنوان مقاله:

تاثیر خشک کردن به روش میکروویو- خلاء و استفاده از هیدروکلوییدها بر زنده مانی باکتریهای آغازگر و ویژگی های رنگ ماست فوری

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 2، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

مرجان اسمعیل زاده نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین - پیشوا

سلیمان عباسی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

سیدمهدی سیدین اردبیلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

## خلاصه مقاله:

ماست از تخمیر لاکتیکی شیر توسط باکتری های آغازگر تولید می شود که عمر نگهداری آن کوتاه است ولی می توان با خشک کردن، مدت ماندگاری آن را افزایش داد. بنابراین، در این تحقیق تاثیر مقادیر مختلف ماده خشک (10 و 20 و 28 درصد) توان میکروویو (35، 135 و 260 وات)، بیکینگ پودر، نوع و ترکیب هیدروکلوییدهای افزوده شده به ماست اولیه و گرمخانه گذاری ماست بازساخته (دمای 37 درجه سانتی گراد به مدت 7 ساعت) روی رنگ پودرهای حاصله و زنده مانی باکتری های آغازگر ماست طی خشک کردن با خشک کن میکروویو خلا پرداخته شد. نتایج نشان داد که با افزایش توان میکروویو و درصد ماده خشک ماست اولیه، رنگ پودر ماست تیره تر و تعداد باکتری های آغازگر باقی مانده کاهش یافت، به عبارت دیگر پودر ماست حاصل از خشک کردن ماست با مقدار ماده خشک 10 درصد در توان 35 وات از هر لحاظ بهتر ارزیابی شد. از طرفی افزودن بیکینگ پودر به ماست اولیه سبب افزایش باکتری های آغازگر در ماست اولیه، بهبود رنگ و حلالیت پودرهای تولیدی شد. همچنین، افزودن هیدروکلوییدها به ماست اولیه، تاثیر معنی داری بر زنده مانی باکتری های آغازگر نداشت. از طرفی گرمخانه گذاری ماست بازساخته سبب کاهش باکتری های آغازگر به خصوص استرپتوکوکوس ترموفیلوس شد.

## کلمات کلیدی:

باکتری آغازگر؛ پودر ماست؛ خشک کن میکروویو- خلاء؛ ماست فوری؛ هیدروکلویید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809205>

