

عنوان مقاله:

افزایش زندهمانی پروبیوتیکها به وسیله ریزپوشانی در بستنی فراویژه

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عزیز همایونی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت و تغذیه، دانشگاه علو

محمدسعید یارمند - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بیوسیستم کشاورزی، پردیس کشا

محمدرضا احسانی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بیوسیستم کشاورزی، پردیس کشاورز

اصلان عزیزی - استادیار مرکز تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی، کرج.

خلاصه مقاله:

بستنی سین بیوتیک حاوی یک درصد نشاسته مقاوم به عنوان پر بیوتیک و دو گونه از باکتری های اسید لاکتیک به نام لاکتوباسیلوس کازئی و بیفیدوباکتریوم لاکتیس به عنوان پروبیوتیک با استفاده از روش های مرسوم بستنی سازی تولید گردیده و سپس زنده مانی دو گونه مذکور در دو حالت آزاد و ریزپوشانی شده در طول 6 ماه نگهداری محصول در دمای 20°C مورد بررسی قرار گرفت. ریزپوشانی دو گونه مذکور در دانک هایی از جنس آلژینات کلسیم در ترکیب با نشاسته مقاوم منجر به افزایش 30 درصدی در زندهمانی باکتریها گردید. به طوری که پس از دو ماه تعداد پروبیوتیکهای زنده در هر گرم از بستنی فراویژه بالاتر از 109 عدد بود که به مراتب بیشتر از تعداد توصیه شده از سوی فدراسیون بینالمللی لبنیات (107) است.

کلمات کلیدی:

ریزپوشانی، پروبیوتیک، زندهمانی، بستنی فراویژه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140457>

