

## عنوان مقاله:

اثر افزودن عصاره ی گیاه دارویی دارچین بر قابلیت زیستی باکتریهای پروبیوتیک در ماست

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

سیدمفید قدس مفیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی تجن، قائم شهر، ایران

محمدعلی سحری - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران

اسماعیل زکی پور - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی تجن، قائم شهر، ایران

## خلاصه مقاله:

ماست از متداولترین انواع محصولات پروبیوتیک است که به دلیل خواص حسی منحصر به فرد و ارزش سلامت بخشی که دارد، از پرمصرف ترین و محبوب ترین فراورده های پروبیوتیک محسوب میشود. افزودن عصاره ی دارچین به منظور تشدید خواص فراسودمند ماست، از اهمیت علمی و صنعتی خاص برخوردار است. در پژوهش حاضر، اثر افزودن عصاره ی اتانولی گیاه دارویی دارچین بر قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیک در ماست، طی دوره ی یخچالی مورد بررسی قرار گرفت. بدین صورت که عصاره ی گیاه دارویی دارچین در سه سطح 0، 1 و 2% به شیر بازساخته ی 12% اضافه شد و سپس توسط کشت پروبیوتیک ABY (ل.اسیدوفیلوس، ب. لاکتیس، ا. ترموفیلوس و ل. دلبروکیئی) در دمای 42 C تحت عمل تخمیر قرار گرفت. شاخص های pH، اسیدیته ی قابل تیتر و قابلیت زیستی باکتری های پروبیوتیک در طی دوره ی یخچالی و در فواصل زمانی هر 7 روز، مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد، که افزودن عصاره ی دارچین اثر معنیداری بر قابلیت زیستی باکتریهای پروبیوتیک، میزان افت pH و افزایش اسیدیته ی قابل تیتر در طی دوره ی 28 روز یخچالی ندارد. ( $p>0/05$ )

## کلمات کلیدی:

پروبیوتیک، دارچین، ماست

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564476>

