پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: فایزه نوذری، ۱۳۹۵

بررسی تآثیر عصاره‌ی گیاه مرزه بر ویژگی های فیزیکو شیمیایی و میکروبی ماست کم کالری پروبیوتیک

در این پژوهش اثر افزودن عصاره حاصل از گیاه مرزه به ترتیب در سه سطح (0/08 , 0/09 , 0/1) درسه تکرار بر ویژگی های حسی (هدونیک 5 نقطه ای)، فیزیکوشیمیایی، میکروبی، آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنولی ماست کم کالری مورد بررسی قرار گرفت و تغییرات آن در طی 21 روز نگهداری با نمونه شاهد مقایسه گردید. نتایج نشان داد تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در همه نمونه های ماست طی روز اول تا چهاردهم پس از تولید افزایش و سپس از روز چهاردهم تا بیست و یکم پس از تولید نسبت به روز اول تولید (بجز نمونه ماست حاوی 09\0 عصاره مرزه) کاهش قابل توجه داشت. بیشترین تعداد لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در ماست پروبیوتیک حاوی09\0 عصاره و سپس در مراتب بعدی 08\1،0\0 و شاهد پروبیوتیک گزارش شد. از نظر مقدار اسیدیته ماست بین نمونه‌ها اختلاف معنی‌دار اماری در سطح 1 درصد مشاهده نشد بیشترین اسیدیته در نمونه شاهد و کمترین اسیدیته در نمونه ماست پروبیوتیک حاوی 1\0 عصاره مرزه مشاهده شد. با بررسی میزان آب انداختگی مشخص شد که کمترین میزان سینرزیس برای روز بیست و یکم عصاره 1\0و بیشترین مقدار آن برای روز اول نمونه ماست پروبیوتیک ثبت شد. داده های حاصل از میانگین نمرات حسی انواع ماست نشان داد که بیشترین نمره طعم در روز اول مربوط به ماست 08\0عصاره مرزه بود. بهترین نمره بافت در روز اول به ترتیب مربوط به ماست پروبیوتیک و ماست حاوی 08\0عصاره مرزه بود. نتایج فعالیت آنتی اکسیدانی نشان داد در کل دوره نگهداری بیشترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی در نمونه ماست حاوی 1\0عصاره مرزه مشاهده شد که دارای بیشترین درصد عصاره مرزه بود. افزایش ترکیبات فنولی با افزایش مدت زمان ماندگاری تا روز چهاردهم کاهش معنی دار نداشت و لی با گذشت زمان تا روز بیست و یکم تفاوت معنی دار شد.

کلیدواژه‌ها: ماست، باکتریهای پروبیوتیک ،فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنلی، مرزه

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۴۲۰۱۲
تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۱۰/۳۰
رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی
استاد راهنما: دکتر سیدعلی مرتضوی
استاد مشاور: دکتر اکرم شریفی

M.A. Thesis:

Effect of savory extract on physicochemical and

microbal propertice of probiotic low calorie yoghurt

In this study, the effect of adding the extract of savory respectively at three levels (08/0, 09/0, 1/0) with three replications on sensory characteristics (hedonic 5-point), physico-chemical, antimicrobial, antioxidant and phenolic compounds low-calorie yogurt were evaluated and changes through 21 days compared with a control sample.The results showed that the number of Lactobacillus acidophilus in yogurt samples during the day.The first day of production (except yoghurt containing 0 \ 09 plant extracts) showed a significant decrease.Most of Lactobacillus acidophilus probiotic bacteria in yogurt contains 0 \ 09 extracts and then in the next 0 \ 1,0 \ 08 and control probiotic.The acidity is a significant difference betwen The first day of yogurt 0 \ 08 extract was savory..