



دریا نوری پیمان، ۱۴۰۴

## اثر پودر و عصاره گیاه پونه بر ویژگی‌های شیمیایی، میکروبی و حسی دوغ سنتی

دوغ یکی از نوشیدنی لبنی، تخمیری، اسیدی و از محصولات بومی ایران است که توسط رقیق کردن ماست با آب و نمک یا از طریق تخمیر مستقیم شیر تولید شده و در بین نوشیدنی‌های موجود در بازار از نظر ویژگی‌های سلامت بخشی، جایگاه ویژه‌ای را به خود اختصاص داده است. در پژوهش حاضر، از پودر و عصاره پونه مورد بررسی قرار گرفت. عصاره گیری با روش استخراج ماسراسیون با کمک حلال (آب) انجام شد. پودر و عصاره به دوغ اضافه گردید و میزان ترکیبات فنولی و قدرت مهار رادیکال‌های آزاد، اسیدیت و ماده خشک، Ph و کپک و مخمر و شمارش کلی مورد بررسی قرار دادند. از عصاره و پودر پونه در غلظت (0.5-1.5 درصد) و زمان ماندگاری (0-14) و 26 آزمون، توسط روش سطح پاسخ مورد بررسی قرار گرفت. پس از بررسی نتایج اثر عصاره و پودر گیاه پونه کوهی در نمونه‌های دوغ مشخص گردید که عصاره گیاهی به لحاظ بررسی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و انتی اکسیدانی ارجحیت دارد و به طور کلی کاربرد عصاره تاثیر معنی داری بر روی Ph و اسیدیت داشته در حالی که بر روی ماده خشک و نمک نمونه دوغ تاثیر معنی داری نداشت. همچنین کاربرد عصاره گیاهی منجر به کاهش معنی دار در میزان کپک و مخمر در طول دوره نگهداری گردید. فرمول بهینه در این شرایط بهینه میزان ترکیبات فنولی و قدرت مهار رادیکال‌های آزاد، اسیدیت و ماده خشک، Ph به ترتیب 39/511، 29/27، 0/48، 0/06، 4/075 به دست آمد.

کلمات کلیدی: دوغ، پودر و عصاره پونه - ویژگی‌های میکروبی - ویژگی‌های حسی - ارزیابی حسی - خواص ضد میکروبی

کلیدواژه‌ها: دوغ، پودر و عصاره پونه - ویژگی‌های میکروبی - ویژگی‌های حسی - ارزیابی حسی - خواص ضد میکروبی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۷۲۹۷۰۰۶۸۷۸۸۹۲۴۲۰۳۸۱۶۳۱۰۳۳۰۳

تاریخ دفاع: ۱۴۰۴/۰۶/۰۴

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی‌راد

### **Thesis:**

The effect of oregano plant and extracat on the chemical, microbial sensory properties of traditional butter milk



Dough is one of the drinking, fermented, acidic and native products produced by dilution of yogurt with water and salt or through direct fermentation of milk and has a special place among the drinks available in the market in terms of health characteristics. In the present study, the oreo extract was examined. The extract was done with the help of solvent (water). The powder and extract were added to the yogurt and examined the amount of phenolic compounds and the power of free radicals, acidity and dry matter, pH and mold and yeast and overall count. From the extract and powder of the oregano at concentration (0.5-0.5 %) and the shelf life (0-14) and 26 tests, the response level method was investigated. After examining the results of the effect of extract and powder powder in the samples of the yogurt, it was found that the plant extract is preferable to the examination of physicochemical and antioxidant properties, and the use of extract generally had a significant effect on pH and acidity while not having a significant effect on dry matter and salt sample. The use of herbal extract resulted in a significant reduction in mold and yeast during maintenance. The optimal formula was obtained in these optimal conditions of the amount of phenolic compounds and the power of free radicals, acidity and dry matter, pH 39.511, 29.27, 0.48, 0.06, 4.075, respectively.