

کاربرد سین بیوتیک در

صنایع لبنی

www.ketab.ir

نگارنده:

فاطمه کاویان

سرشناسه	: کاویان، فاطمه، ۱۳۶۵ -
عنوان و نام پدیدآور	: کاربرد سین بیوتیک در صنایع لبنی/نگارنده فاطمه کاویان.
مشخصات نشر	: تهران: شاپرک سرخ، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۹۹ ص.: جدول، نمودار.
شابک	: ۱۳۵۰۰۰ ریال ۲۷-۲۵-۸۴۲۵-۶۰۰-۹۷۸:
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: پروبیوتیک‌ها
موضوع	: Probiotics:
موضوع	: دسر ها
موضوع	: Desserts:
موضوع	: لبنیات
موضوع	: Dairy products:
موضوع	: مکمل‌های مواد غذایی
موضوع	: Dietary supplements:
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۵ ۲۲/ک/۱۲۱ QR
رده بنیاد دیویی	: ۳۷۱۲۷۷/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۴۲۹۰۹۵۴



عنوان: کاربرد سین بیوتیک در صنایع لبنی

نویسنده: فاطمه کاویان

نوبت چاپ: اول تابستان ۱۳۹۵

ناشر: شاپرک سرخ

چاپ و صحافی: شاپرک

شمارگان: ۱۰۰۰

قیمت: ۱۳۵۰۰ تومان

شماره شابک: ۲

۹۷۸-۶۰۰-۸۴۳۵-۳۷-

انتشارات شاپرک سرخ: تهران، میدان انقلاب اسلامی، ابتدای خیابان آزادی، کوچه

شهید جنتی، پلاک ۲۴ واحد ۱

۰۹۱۲-۲۱۴۴۶۰۰

۰۲۱-۶۶۹۳۳۷۴۶

www.shaparac.com

چکیده

هدف از این کتاب تولید دسر لبنی سن بیوتیک برای افزایش کیفیت محصول و ارتقاء خواص سلامت بخش آن بوده است. بدین منظور از دو گونه میکروارگانیسم *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* و *بیفیدوباکتریوم لاکتیس* به عنوان پروبیوتیک و از سطوح مختلف ۰ درصد، ۱۰ درصد، ۲۰ درصد و ۳۰ درصد مالت به عنوان پری بیوتیک استفاده شد. سپس در فواصل زمانی ۰، ۳، ۷، ۱۰ و ۱۴ روز محصول از نظر خواص حسی، تغییرات pH و اسیدیته و میزان زنده‌مانی میکروارگانیسم‌ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد اسیدیته با گذشت زمان در همه نمونه‌ها اندکی افزایش پیدا کرده که در نمونه‌های حاوی *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* سریعتر از نمونه‌های حاوی *بیفیدوباکتریوم لاکتیس* بود. pH محصول در طی زمان نگهداری در تمامی نمونه‌ها کاهش جزئی پیدا نمود. بیشترین نرخ زنده‌مانی *لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس* و *بیفیدوباکتریوم لاکتیس* در غلظت ۳۰ درصد مالت مشاهده شد. همچنین بیشترین پذیرش خواص حسی مانند طعم و مزه، بافت، عطر و بو مربوط نمونه دسر حاوی ۳۰ درصد مالت بود که پس از آن به ترتیب نگهداری نمونه شاهد این خواص غیر قابل پذیرش بود.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۷	چکیده
۱۳	فصل اول
۱۳	مقدمه
۱۴	۱-۱- پروبیوتیک‌ها
۱۴	۱-۱-۱- فرآورده های پروبیوتیک
۱۷	۱-۱-۲- میکروارگانیسم های پروبیوتیک
۱۹	۱-۱-۳- لاکتوبسیلوس
۲۱	۱-۱-۴- بیفیدو باکترم
۲۴	۱-۱-۵- خصوصیات عمومی پرو بیوتیک ها:
۲۴	۱-۱-۶- خواص درمانی پروبیوتیک ها
۲۷	۱-۱-۷- فعالیت پروبیوتیک‌ها در شیر
۲۸	۲-۱- پری بیوتیک‌ها
۲۹	۱-۲-۱- خصوصیات و ویژگی های پری بیوتیک‌ها
۳۰	۱-۲-۲- اثرات تغذیه ای پری بیوتیک‌ها
۳۱	۱-۲-۳- مالت
۳۱	۱-۲-۴- کاربرد مالت به عنوان پری بیوتیک
۳۲	۳-۱- سین بیوتیک
۳۳	۱-۳-۱- فرآورده های سینبیوتیک
۳۴	۴-۱- فرضیه ها
۳۴	۵-۱- هدف
۳۵	فصل دوم

مروری بر منابع پیشین	۳۵
۱-۲ بررسی محصولات پروبیوتیک	۳۶
۲-۲ بررسی محصولات سین بیوتیک	۳۹
۲-۳ بررسی عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم پروبیوتیک	۴۶
۲-۴ جمع بندی بررسی مطالب	۴۶
فصل سوم	۴۹
مواد و روش ها	۴۹
۱-۳ مواد اولیه و تجهیزات	۵۰
۲-۳ آلوده سازی میکروب	۵۱
۳-۳ تولید دسر	۵۲
۴-۳ تهیه محیط کشت	۵۳
۵-۳ آزمایشات میکروبی	۵۴
۶-۳ اندازه گیری pH	۵۴
۷-۳ اندازه گیری اسیدیته	۵۵
۸-۳ شمارش کلنی	۵۵
۹-۳ ارزیابی حسی	۵۵
۱۰-۳ روش تجزیه و تحلیل آماری	۵۶
فصل چهارم	۵۷
نتایج و بحث	۵۷
۱-۴ اثر زمان و درصد مالت بر اسیدیته دسر حاوی باکتری بیفیدوباکتریوم لاکتیس	۵۸
۲-۴ اثر زمان و درصد مالت بر اسیدیته دسر حاوی باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس	۶۰
۳-۴ اثر زمان و درصد مالت بر pH دسر حاوی باکتری بیفیدوباکتریوم لاکتیس	۶۲
۴-۴ اثر زمان و درصد مالت بر pH دسر باکتری لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس	۶۴

۶۶	۵-۴ قابلیت زنده‌مانی پروبیوتیک‌ها در دسر لبنی :
۶۸	۴-۵-۱ اثر زمان و درصد مالت بر زنده‌مانی باکتری لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس
	۴-۶-۱ نتایج آزمون‌های حسی برای دسر حاوی باکتری پروبیوتیک بیفیدوباکتریوم
۷۳	لاکتیس
۷۳	۴-۶-۱ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش طعم و مزه دسر
۷۴	۴-۶-۲ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش رنگ دسر
۷۶	۴-۶-۳ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش بافت دسر
۷۷	۴-۶-۴ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش عطر و بو دسر
	۴-۷-۱ نتایج آزمون‌های حسی برای دسر حاوی باکتری پروبیوتیک لاکتوباسیلوس
۷۸	اسیدوفیلوس
۷۸	۴-۷-۱ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش طعم و مزه دسر
۷۹	۴-۷-۲ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش رنگ دسر
۸۰	۴-۷-۳ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش بافت دسر
۸۲	۴-۷-۴ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش عطر و بو دسر
۸۳	۴-۸-۱ اثر زمان و درصد مالت بر میزان پذیرش کلی دسر
۸۵	فصل پنجم
۸۵	نتیجه‌گیری کلی
۸۶	۵-۱-۱ نتیجه‌گیری کلی
۸۷	۵-۲-۱ پیشنهادات اجرایی و پژوهشی
۸۹	منابع