

بررسی امکان تولید آبمیوه سیب موز سین بیوتیک

دکتر رسول پیرمحمدی

دکترای تخصصی دامپزشکی، دانشیار دانشگاه ارومیه

Milad.kakmohamadi@gmail.com

رقيه اشرفی یورقانلو

دکترای صنایع غذایی، استادیار گروه صنایع غذایی، آموزشکده فنی دختران ارومیه، دانشگاه فنی و حرفه ای

r.ashrafi@yahoo.com

دکتر محمدیار حسینی

دکترای صنایع غذایی، استادیار دانشگاه ایلام

hosseini1701@gmail.com

میلاد کاکه محمدی

دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه غیرانتفاعی آفاق

Milad.kakmohamadi@gmail.com

سیروس کاکي

دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

siros.kaki@gmail.com

چکیده:

نتایج آنالیز واریانس کاهش شفافیت آبمیوه سیب موز و افزایش کدورت، کاهش بریکس نمونه ها، کاهش اندیس فرمالین را با گذشت زمان نشان می دهد. از دیدگاه ارزیاب ها نسبت به گذشت زمان ارزش نمونه ها کم شد. زنده مانی پروبیوتیک ها در طول ۲۸ روز بررسی مناسب ارزیابی گردید. و این باکتری ها که در یخچال قابلیت زنده مانی را نداشتند در حضور اینولین این توانایی را بدست آوردند. به دلیل اهمیت و جایگاه تغذیه و سلامتی در جامعه امروزی تولید نوشیدنی سین بیوتیک می تواند در راستای تحقق بخشیدن به این مفهوم باشد.

هدف از این پژوهش تولید آب میوه سین بیوتیک است که در کنار بهره وری از پری بیوتیک هایی چون اینولین و نقش آن ها در پایداری پروبیوتیک های لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و لاکتوباسیلوس کازئی از خواص مفید این فیبرها در این نوشیدنی سودمند بهره گرفته شود. از طرح آماری ترکیبی به منظور بررسی تاثیر مقادیر مختلف این فیبرها از روی پارامترهای فیزیکوشیمیایی (pH، اسیدیته، رنگ، کدورت، اندیس فرمالین، ویسکوزیته، بریکس و شمارش پروبیوتیک دو نوع آبمیوه (آب سیب و آب پرتقال) در طی زمان نگهداری ۲۸ روز استفاده شد.

کلمات کلیدی: سیب موز، سین بیوتیک، پروبیوتیک، اینولین