



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین

معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت

کمیته تحقیقات دانشجویی

عنوان

ارزیابی کیفی آب هلو فرآوری شده با استفاده از باکتری لاکتوباسیلوس پلانناروم

استاد راهنما

دکتر رزاق محمودی

مجری

آناهیتا حسین پور

سال ۹۸

چکیده

زمینه: امروزه مصرف فرآورده‌های غذایی پروبیوتیک مورد توجه قرار گرفته است. عمده مواد غذایی پروبیوتیک محصولات لبنی می‌باشند، این محصولات محدودیت مصرف در برخی افراد را دارد بنابراین نیاز به یک سری مواد غذایی جایگزین احساس می‌شود، میوه‌ها به دلیل نداشتن معایب محصولات لبنی برای تولید نوشیدنی‌های پروبیوتیک مناسب هستند.

هدف: در این مطالعه خصوصیات شیمیایی، حسی و ماندگاری باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم در آبمیوه هلو مورد ارزیابی قرار گرفت.

مواد و روش‌ها: این مطالعه آزمایشگاهی در آزمایشگاه ایمنی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی قزوین، در پاییز ۱۳۹۷ انجام شد. آب هلو از شرکت سن ایچ – ایران به عنوان پایه‌ای برای تلقیح باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم استفاده شد، سپس قابلیت زنده‌مانی این باکتری، تغییرات pH و اسیدیته‌ی قابل تیتر در دمای یخچال و در روزهای ۱، ۳، ۵، ۷ و ۱۰ در دو نمونه تیمار و کنترل مورد بررسی قرار گرفت و نمونه‌ها در روز دهم ارزیابی شدند.

یافته‌ها: بعد از ۱۰ روز نگهداری در یخچال تعداد باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم از $8/7$ سیکل لگاریتمی به $8/4$ سیکل لگاریتمی کاهش یافت. با افزایش زمان نگهداری pH به طور معنی‌دار کاهش و اسیدیته به طور معنی‌دار افزایش یافت ($p < 0.05$). خواص حسی محصول پروبیوتیک با محصول مشابه غیر پروبیوتیک تفاوت معنی‌داری نداشت و از نظر مصرف کننده قابل قبول بود ($p > 0.05$).

نتیجه‌گیری: با توجه به این که مطالعه حاضر نشان داد باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم ماندگاری بسیار خوبی را در آبمیوه هلو دارد، می‌توان چنین نتیجه گرفت آب هلو محصولی مناسب جهت تولید آبمیوه پروبیوتیک با اضافه شدن باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم می‌باشد.

کلید واژه‌ها: آبمیوه هلو، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، پروبیوتیک