



نمودار ۵ - سه هدف بهینه شده و اشتراک آنها با یکدیگر

Dave, R. I. & Shah, N. P. (1998). Ingredient supplementation effects on viability of probiotic bacteria in yogurt. *J Dairy Sci.*, 81, 2804-2816.

Hardi, J. & Slacanc, V. (2000). Examination of coagulation kinetics and rheological properties of fermented milk products: Influence of starter culture, milk fat content and addition of inulin. *Mljekarstvo*, 50(3), 217-226.

International Dairy Federation. (1998). Fermented milks: science and technology. *IDF Bulletin*, 227.

Greene, V. W. & Jezeski, J. J. (1957a). *Journal of Dairy Science*, 40, 1046.

Kneifel, W., Jaros, D. & Erhard, F. (1993). Microflora and acidification properties of yogurt and yogurt-related products fermented with commercially available starter cultures. *Int J Food Microbiol.*, 18, 179-189.

Mehaia, M. A. & El-Khadragy, S. M. (1999). Compositional characteristics and sensory evaluation of labnen made from goat's milk. *Milchwissenschaft*. 57(8), 447-450.

Ozer, B. H., Bell, A. E., Grandison, A. S. & Robinson, R. K. (1998). Rheological properties of concentrated yoghurt. *J. Tex Stu*, 29, 67-79.

Shrft, C. (1999). The probiotic century historical and current perspectives. *Trends Food Sci Technol.*, 10 (12), 411-417.

Sodin, F. (1998). Effect of continuous prefermentation of milk with on immobilized cell bioreactor on fermentation kinetics curd properties.

برای ادامه کار و استفاده از نتایج این تحقیق، پیشنهاد می شود که ضمن استفاده از سایر سوش های پروبیوتیک و بررسی بقا و ویژگی های محصول، از افزودنی دیگری همانند قندها استفاده شود تا تاثیرات نامطلوب اسید آسکوربیک را بر طعم بهبود ببخشد و علاوه بر آن به عنوان یک ماده غذایی مناسب برای باکتری های پروبیوتیک به حساب آید.

سپاسگزاری

از مسئولان مجتمع آزمایشگاهی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات که شرایط انجام آزمایش ها را فراهم نمودند قدردانی می شود.

۲۲

منابع

طاهری، پ. (۱۳۸۷). تاثیر ترکیب شیر، درصد تلقیح و دمای تغییر بر رشد لاکتوباسیلوس la-5 در ماست پروبیوتیک. *مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران*، سال سوم، شماره اول (پیاپی هشتم)، صفحات ۱ تا ۱۰.

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۸۳). ماست- شناسایی میکروارگانیسم های پایه تولید کننده ماست- روش شمارش کلنی در ۳۷ درجه سلسیوس. استاندارد ملی ایران، شماره ۷۷۱۴، چاپ اول

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. (۱۳۸۳). ماست- ویژگی ها و روش های آزمون. استاندارد ملی ایران، شماره ۶۹۵، چاپ اول

Bonczar, G., Wszolek, A. & Siuta, A. (2002). The effects of certain factors on the properties of yoghurt made from ewe's milk. *Food Chemistry*, 79, 85-91.