

اثر جایگزینی ساکارز با ربادیوزید A و ایزومالت بر زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک و ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و حسی کفیر بستنی

محدثه شیبانی^۱، رضوان پوراحمد^{۲*} و محمدرضا اسحاقی^۲

تاریخ دریافت: ۹۶/۷/۱۰ تاریخ پذیرش: ۹۶/۹/۴

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران
^۲ به ترتیب دانشیار و استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

*مسئول مکاتبه: Email: rezvanpourahmad@iauvaramin.ac.ir

چکیده

کفیر بستنی یک دسر لبنی تخمیری می‌باشد که در این دسر از کفیر در فرمولاسیون بستنی استفاده می‌شود. هدف از این تحقیق تولید کفیر بستنی از طریق جایگزینی ساکارز با شیرین کننده‌های کم کالری شامل ربادیوزید A و ایزومالت بود. تیمارهای A (شاهد، تنها حاوی شکر)، B (حاوی ۴٪ ایزومالت و ۱۰٪ ربادیوزید A)، C (حاوی ۶٪ ایزومالت و ۲۰٪ ربادیوزید A)، D (حاوی ۸٪ ایزومالت و ۳۰٪ ربادیوزید A)، E (حاوی ۱۰٪ ایزومالت و ۴۰٪ ربادیوزید A) از لحاظ ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی، حسی و شمارش باکتری‌های پروبیوتیک در روزهای اول، سی‌ام، شصتم و نودم بررسی شدند. نتایج نشان داد با افزودن ربادیوزید A و ایزومالت، میزان اسیدیته، ویسکوزیته و جمعیت باکتری‌های پروبیوتیک در نمونه‌های کفیر بستنی به‌طور معنی‌داری افزایش ولی میزان pH و افزایش حجم به‌طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد ($P < 0/05$). طی زمان نگهداری، میزان زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک، pH و افزایش حجم در نمونه‌ها به‌طور معنی‌داری کاهش و میزان اسیدیته و ویسکوزیته در نمونه‌ها به‌طور معنی‌داری افزایش یافت ($P < 0/05$). امتیاز طعم و پذیرش کلی نمونه‌های D (۸٪ ایزومالت و ۳۰٪ ربادیوزید A) و E (۱۰٪ ایزومالت و ۴۰٪ ربادیوزید A) طی زمان نگهداری پایین‌تر از سایر نمونه‌ها بود. با توجه به تمام بررسی‌ها، نمونه C (حاوی ۶٪ ایزومالت و ۲۰٪ ربادیوزید A) به عنوان تیمار برتر انتخاب شد زیرا علاوه بر ویژگی‌های مطلوب‌تر فیزیکی شیمیایی نسبت به تیمار شاهد، هیچگونه تفاوت معنی‌داری از نظر پذیرش کلی حسی با نمونه شاهد نداشت و از طرفی جمعیت باکتری‌های پروبیوتیک در این نمونه بالاتر از حد توصیه شده فدراسیون بین المللی شیر (10^6 CFU/g) بود.

واژگان کلیدی: ربادیوزید A، ایزومالت، کفیر بستنی، باکتری‌های پروبیوتیک

مقدمه

سایر مواد معدنی، ویتامین‌ها و پروتئین‌ها می‌باشند. مواد غذایی پروبیوتیک، محصولات غذایی هستند که حاوی سویه‌های میکروبی پروبیوتیک زنده در یک

شیر و فراورده‌های شیر از سالم‌ترین و سودمندترین مواد غذایی برای انسان می‌باشند و سرشار از کلسیم و

ایزومالت یک شکر تغییر شکل یافته است که از شکر طبیعی استخراج شده و طعمی کاملاً مشابه شکر دارد، ایزومالت سفید رنگ، بی بو و کریستالی شکل است. قابلیت انحلال آن در آب تابع حرارت است اما در بدن بطور کلی غیرقابل جذب بوده و در نتیجه فقط برای القاء طعم شیرینی در مواد غذایی کاربرد دارد. این قند الکلی بی بو و غیرجاذبه الرطوبه می‌باشد. بصورت کریستالی بوده و قندی غیر احیاکننده می‌باشد که برخلاف ساکارز دارای فعالیت نوری بوده و قدرت شیرین کنندگی آن ۰/۶۰ - ۰/۴۵ ساکارز می‌باشد. ایزومالت را نیز می‌توان با عامل قوام بخش پلی دکستروز، به منظور تولید مواد غذایی کم انرژی مخلوط نمود (أبراین - نیپورز ۲۰۱۱).

غیبی و همکاران (۱۳۹۴) اثر استویا و اینولین را به عنوان جایگزین ساکارز و چربی در فرمولاسیون بستنی رژیمی مورد بررسی قرار دادند و اعلام کردند که سطوح بهینه جایگزینی به ترتیب ۴۲ درصد و ۶۲/۹ درصد می‌باشد. علیزاده و همکاران (۲۰۱۴) اظهار داشتند که نمونه‌های بستنی که در آنها استویا جایگزین ساکارز شده بود، ویسکوزیته بالاتر و مطلوب‌تری داشتند و این جایگزینی هیچگونه تغییری بر ویژگی‌های حسی بستنی ایجاد نکرد. آراندان گونزالز و همکاران (۲۰۱۶) گزارش نمودند که جایگزینی شکر با استویا باعث افزایش ویسکوزیته بستنی توت‌فرنگی و تغییر در خواص حسی آن می‌گردد. با توجه به افزایش روز افزون بیماری‌های مختلف ناشی از مصرف بیش از حد مواد غذایی حاوی ساکارز، در سال‌های اخیر طراحی و تولید غذاهای کم کالری (رژیمی) با استفاده از شیرین کننده‌های کم کالری که ممکن است مصنوعی باشند و یا از منابع طبیعی استخراج گردند، مورد توجه قرار گرفته است. از طرفی توجه خاصی به فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک معطوف شده است. هدف از این پژوهش بررسی اثر جایگزینی ساکارز با شیرین کننده‌های طبیعی استویا و ایزومالت بر زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک و ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی کفیر بستنی بود.

ماتریکس کافی و در غلظت کافی باشند. از جمله فرآورده‌های لبنی پروبیوتیک می‌توان به کفیر اشاره کرد (دورس و اسپرزنمیز ۲۰۰۱). کفیر^۱ فرآورده لبنی تخمیری حاصل از تلقیح دانه‌های کفیر در شیر، با طعم اسیدی ملایم و بوی الکلی، بافت نسبتاً غلیظ و قوام الاستیک است (فارن ورس ۲۰۰۵). کفیر بستنی یک نوع دسرلبنی تخمیری می‌باشد که در این دسر لبنی از کفیر در فرمولاسیون بستنی استفاده می‌شود. این دسر، چربی و شیرینی کمتری نسبت به بستنی معمولی دارد. کفیر بستنی بدلیل دارا بودن مجموعه‌ای از باکتری‌ها و مخمرها و نیز ویژگی‌های تغذیه‌ای و حسی مطلوب، دسرلبنی منحصر به فردی است. مصرف دسرهای تخمیری با وجود انواع ویتامین‌ها و مواد مغذی می‌تواند جانشین مناسبی برای دسرهای مصنوعی که با انواع رنگ‌های مصنوعی، شکر و مواد شیمیایی تولید می‌شود باشد، چون علاوه بر اینکه خطرات آنها را ندارد، منافع زیادی برای سلامتی دارد (طاهریان و همکاران ۱۳۹۳). شیرین کننده‌ها یکی از ترکیبات مهم تشکیل‌دهنده دسرهای لبنی از جمله کفیر بستنی هستند. ربادیوزید، گلیکوزید شیرینی است که از برگ گیاهی بنام *استویا ریبادیانا* (برتونی)^۲ استخراج می‌شود. استویا شیرین کننده‌ای طبیعی، قوی و غیرمغذی می‌باشد که به صورت پودری رنگ-بی بو و کریستالی عرضه می‌شود (کرویر ۲۰۱۰).

استویا مناسب‌ترین قند برای دیابتی‌ها و افراد دارای رژیم غذایی است. کالری استویا بسیار پایین (در حد صفر) است و هیچ تاثیری بر قند خون، فشارخون و همچنین پوسیدگی دندان ندارد. ضد جرم دندان بوده و خاصیت هضم کنندگی دارد، استویا دارای آهن، منیزیم، منگنز، پتاسیم، سدیم و کلر و همچنین ویتامین‌های B₃، B₁، B₂ و C می‌باشد (بلیتز و همکاران ۲۰۰۹).

^۱Kefir^۲*Stevia rebaudiana* (Bertoni)

مواد و روش‌ها**مواد اولیه**

مواد اولیه شامل شیر ۱/۵ درصد چربی (کارخانه وارنا)، شکر (کارخانه قند اقلید)، شیرخشک پودر چرخ (کارخانه پگاه فارس)، خامه ۲۵ درصد چربی (کارخانه وارنا و رامین)، پودر ربادیوزید A (شرکت Kal آمریکا) و ایزومالت (شرکت Social آمریکا) بودند.

آماده‌سازی کفیر

استارتر DVS کریستین هانسن مخلوطی از CHN-22، LAF-4 و ABT-2 مورد استفاده قرار گرفت. ترکیب

استارتر مورد استفاده در جدول ۱ مشخص گردیده است. استارتر طبق دستورالعمل شرکت سازنده به ۱ لیتر شیر اضافه گردید و به مدت ۴۵ - ۳۰ دقیقه در دور ۱۵۰ rpm و رتکس شد. ۸ میلی لیتر از مخلوط شیر و استارتر به ۴ لیتر شیر ۱/۵ درصد چربی پاستوریزه و هموژنیزه اضافه شد. گرمخانه‌گذاری در دمای ۳۵°C انجام شد تا pH محصول به ۴/۷ برسد پس از آن نمونه‌ها به یخچال انتقال داده شد (بخشنده و همکاران ۲۰۱۱).

جدول ۱- ترکیب استارتر کفیر

استارتر	ترکیب
CHN-22	لاکتوکوکوس لاکتیس زیرگونه لاکتیس، لاکتوکوکوس لاکتیس زیرگونه کرموریس، لاکتوکوکوس لاکتیس زیرگونه لاکتیس واریته دی استی لاکتیس، لوکونوستوک مزانتروئیدس زیرگونه کرموریس
LAF-4	کلایورومایسس مارکسیانوس زیرگونه مارکسیانوس
ABT-2	لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس

آماده‌سازی کفیر بستنی

تولید محصول با اقتباس از روش طاهریان و همکاران (۱۳۹۵) صورت گرفت. ۴۰٪ (وزنی/حجمی) از کل حجم کفیر بستنی، به بستنی اختصاص داشت. برای تولید بستنی، ابتدا خامه به شیر باز ساخته، در دمای ۲۵°C اضافه و به مدت ۲ دقیقه در ۵۰۰۰rpm با استفاده از هموژن کننده همگن شد. مخلوط به دمای ۴۵-۵۰°C رسانده و در این دما اجزاء جامد فرمولاسیون بستنی اضافه و به مدت ۲ دقیقه در ۱۰۰۰rpm هموژن شد. مخلوط آماده در دمای ۸۵°C به مدت ۵ دقیقه پاستوریزه شد. مخلوط بستنی با استفاده از سیستم خنک کننده با آب سرد به دمای ۲۵°C رسانده شد. سپس مخلوط بستنی به کفیر (۶۰٪ از کل حجم محصول) اضافه گردید و به خوبی با هم مخلوط شدند. به منظور گذراندن مرحله رسانیدن، مخلوط حاصل به مدت ۱۴ ساعت در

دمای ۴°C نگهداری شد. پس از گذراندن دوره رسانیدن، مخلوط کفیر بستنی در دستگاه بستنی ساز غیر مداوم آزمایشگاهی به مدت ۲۴ دقیقه در دمای ۱۸°C- تحت انجماد قرار گرفت. نمونه‌های کفیر بستنی آماده در ظروف پلاستیکی ۵۰ گرمی بسته بندی و برای گذراندن دوره سخت شدن به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۱۸°C- قرار داده شد. تیمارهای مورد بررسی در جدول ۲ مشخص گردیده‌اند.

جدول ۲- تیمارهای مورد بررسی (جایگزینی بر اساس شیرینی شکر)

تیمار	ربادیوزید A (گرم)	ایزومالت (گرم)	شکر (گرم)
A (شاهد)	۰	۰	۱۸۰
B (ایزومالت ۴٪ - ربادیوزید A ۱۰٪)	۰/۰۶	۱۴/۴	۱۵۴/۸
C (ایزومالت ۶٪ - ربادیوزید A ۲۰٪)	۰/۱۲	۲۱/۶	۱۳۳/۲
D (ایزومالت ۸٪ - ربادیوزید A ۳۰٪)	۰/۱۸	۲۸/۸	۱۱۱/۶
E (ایزومالت ۱۰٪ - ربادیوزید A ۴۰٪)	۰/۲۴	۳۶	۹۰

آزمایش‌های فیزیکی شیمیایی

اسیدیته

اسیدیته با روش دورنیک مطابق با استاندارد ملی به شماره ۲۸۵۲ اندازه‌گیری شد (موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ۱۳۸۵).

pH

pH با استفاده از pH متر دیجیتال مطابق با استاندارد ملی به شماره ۲۸۵۲ اندازه‌گیری شد (موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ۱۳۸۵).

افزایش حجم

جهت اندازه‌گیری افزایش حجم از ظرفی با حجم مشخص استفاده شد. طی انجماد محصول در بستنی ساز، از مخلوط حاصل نمونه‌گیری شد. نمونه مورد توزین قرار گرفت و افزایش حجم از طریق رابطه ۱ برحسب درصد محاسبه گردید (آکین و همکاران ۲۰۰۷).
رابطه ۱:

$$\text{افزایش حجم} = \frac{\text{وزن نمونه بعد از انجماد} - \text{وزن نمونه قبل از انجماد}}{\text{وزن نمونه بعد از انجماد}} \times 100$$

ویسکوزیته

ویسکوزیته نمونه‌ها توسط ویسکومتر بروکفیلد مدل DV-II+Pro اندازه‌گیری شد. آزمایش در ۲۰ rpm با استفاده از اسپیندل ۶ پس از ۳۰ ثانیه در دمای ۵°C انجام گردید و شرایط اندازه‌گیری ویسکوزیته برای تمامی نمونه‌ها کاملاً یکسان بود.

آزمون میکروبی

شمارش پروبیوتیک‌ها

برای شمارش باکتری‌های پروبیوتیک (لاکتوباسیلوس / اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس) پس از تهیه رقت مناسب از نمونه‌ها، کشت به روش پورپلیت روی محیط کشت MRS-Bile Agar انجام شد و تحت شرایط گرمخانه گذاری در دمای ۳۷°C به مدت ۷۲ ساعت قرار گرفت (شاه عباسپور و همکاران ۲۰۱۳).

ارزیابی حسی

ویژگی‌های حسی نمونه‌های کفیر بستنی توسط ۱۰ نفر ارزیاب آموزش دیده از نظر پارامترهای طعم، بافت، رنگ و پذیرش کلی ارزیابی گردید. روش هدونیک ۵ نقطه‌ای مورد استفاده قرار گرفت. امتیازهای ۵، ۴، ۳، ۲، ۱ به ترتیب بسیار خوب، خوب، متوسط، بد و بسیار بد در نظر گرفته شد.

آنالیز آماری

آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. در این تحقیق ۵ تیمار (۴ تیمار تست به همراه ۱ تیمار شاهد) با سه تکرار بررسی شد. آنالیز واریانس و آزمون دانکن جهت تجزیه و تحلیل آماری در سطح اطمینان ۹۵ درصد با استفاده از نرم افزار SPSS انجام گردید.

نتایج و بحث

ویژگی‌های نمونه‌های کفیر بستنی

pH

مطابق با جدول ۳ بیشترین مقدار pH مربوط به نمونه A (شاهد) و پایین‌ترین میزان pH مربوط به نمونه E (نمونه دارای ۱۰٪ ایزومالت - ۴۰٪ ربادیوزید A) در فاصله زمانی ۲۴ ساعت پس از تولید بود. به طور کلی یافته‌ها نشان داد بین pH تمامی تیمارها در بازه‌های زمانی مختلف تفاوت معنی‌داری وجود دارد به عبارت دیگر با افزایش میزان غلظت ایزومالت و ربادیوزید A، pH تیمارها به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد ($P < 0.05$). با افزایش درصد ایزومالت و ربادیوزید A به فرمولاسیون کفیر بستنی، میزان فعالیت باکتری‌های لاکتیک افزایش و در اثر تبدیل منابع قندی به اسیدلاکتیک، میزان اسیدیته تیمارها نیز افزایش پیدا می‌کند که این امر منجر به کاهش pH نمونه‌های کفیر بستنی شده است (وسکونکوس و

همکاران ۲۰۱۴). از سویی دیگر با افزایش مدت زمان ماندگاری به ۹۰ روز میزان pH در تیمارها کاهش چشمگیری نسبت به نمونه‌های ارزیابی شده در فاصله‌ی ۲۴ ساعت پس از تولید داشته است که این مورد نیز در ارتباط با تجمع ترکیبات اسیدی در نمونه‌ها در گذر زمان است (وسکونکوس و همکاران ۲۰۱۴).

در یک بررسی گارن و همکاران (۲۰۰۲) بیان کردند که با افزایش میزان منابع قندی در فرمولاسیون بستنی تخمیری به واسطه افزایش فعالیت میکروبی و تجزیه منابع قندی یون هیدروژن بیشتری در محیط تولید شده و منجر به کاهش معنی‌دار pH گردیده است. لیساک و همکاران (۲۰۱۱) با افزودن اینولین و ایزومالت به ماست منجمد کم‌چرب، فعالیت بیشتر باکتری‌های لاکتیک در مدت نگهداری و کاهش pH را گزارش کردند. نتایج تحقیق حاضر با یافته‌های محققین فوق مطابقت دارد.

جدول ۳- pH نمونه‌های کفیر بستنی طی دوره نگهداری (انحراف معیار \pm میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۶/۳۶ \pm ۰/۰۱ ^{aA}	۶/۰۶ \pm ۰/۰۲ ^{aB}	۵/۸۸ \pm ۰/۰۱ ^{aC}	۵/۷۸ \pm ۰/۰۱ ^{aD}
B (ایزومالت ۴٪-)	۶/۱۲ \pm ۰/۰۱ ^{bA}	۵/۹۳ \pm ۰/۰۳ ^{bB}	۵/۷۴ \pm ۰/۰۲ ^{bC}	۵/۶۷ \pm ۰/۰۱ ^{bD}
C (ایزومالت ۶٪-)	۶/۰۲ \pm ۰/۰۱ ^{cA}	۵/۸۴ \pm ۰/۰۱ ^{cB}	۵/۶۷ \pm ۰/۰۱ ^{cC}	۵/۵۸ \pm ۰/۰۱ ^{cD}
D (ایزومالت ۸٪-)	۵/۸۵ \pm ۰/۰۱ ^{dA}	۵/۶۴ \pm ۰/۰۱ ^{dB}	۵/۴۰ \pm ۰/۰۱ ^{dC}	۵/۳۲ \pm ۰/۰۱ ^{dD}
E (ایزومالت ۱۰٪-)	۵/۷۶ \pm ۰/۰۲ ^{eA}	۵/۵۱ \pm ۰/۰۱ ^{eB}	۵/۳۳ \pm ۰/۰۰ ^{eC}	۵/۲۷ \pm ۰/۰۲ ^{eD}

حروف بزرگ غیر مشابه در هر سطر نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$)

حروف کوچک غیر مشابه در هر ستون نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$).

اسیدیته

مطابق با جدول ۴ اسیدیته تیمارها طی دوره نگهداری به طور معنی‌داری افزایش یافت ($P < 0.05$). بیشترین میزان اسیدیته مربوط به نمونه E (نمونه دارای ۱۰٪ ایزومالت

- ۴۰٪ ربادیوزید A) در روز نودم نگهداری و پایین‌ترین میزان اسیدیته در نمونه شاهد ۲۴ ساعت پس از تولید بود. از سویی دیگر، علی‌رغم افزایش اسیدیته در تیمارها نسبت به افزایش میزان شیرین کننده به کار رفته طی

میکروارگانیزم‌ها به صورت معنی‌داری افزایش پیدا کرده‌است (وسکونکوس و همکاران ۲۰۱۴). نتایج این تحقیق با یافته‌های محققین دیگر مطابقت دارد (بنسمیرا و جان ۲۰۱۲؛ زرگاران و همکاران ۲۰۱۶).

دوره نگهداری، به جز در تیمارهای روز نودم اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد ($P > 0.05$). به عبارت دیگر با افزایش مدت زمان نگهداری میزان اسیدیته در تیمارها به دلیل تجمع اسیدهای تولید شده ناشی از فعالیت

جدول ۴- مقادیر اسیدیته (D°) نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار \pm میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۳۵/۱±۰/۳۱ ^{cC}	۳۸/۱۶±۰/۹۸ ^{dB}	۴۱/۲۴±۰/۴۹ ^{dA}	۴۲/۵۴±۰/۲۶ ^{bA}
B (ایزومالت ۴٪-)	۳۸/۵±۰/۳۵ ^{bB}	۴۱/۸۸±۱/۰۳ ^{cA}	۴۲/۷۴±۰/۱ ^{dA}	۴۲/۷۷±۰/۰۹ ^{bA}
C (ایزومالت ۶٪-)	۴۰/۱±۰/۴ ^{bC}	۴۵/۴۱±۰/۸۹ ^{bB}	۴۷/۱۴±۰/۳۹ ^{cA}	۴۸/۴۳±۰/۲۹ ^{aA}
D (ایزومالت ۸٪-)	۴۳/۳±۰/۱۵ ^{aC}	۴۷/۴۴±۰/۷۴ ^{aB}	۴۹/۰۱±۰/۴۱ ^{bAB}	۴۹/۳۹±۰/۱۲ ^{aA}
E (ایزومالت ۱۰٪-)	۴۴/۱۷±۰/۱۸ ^{aB}	۴۸/۴۳±۱/۳۴ ^{aA}	۴۹/۲۳±۰/۳۴ ^{aA}	۴۹/۵±۰/۱ ^{aA}

حروف بزرگ غیر مشابه در هر سطر نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$)
حروف کوچک غیر مشابه در هر ستون نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$).

جدول ۵- مقادیر ویسکوزیته (cp) نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار \pm میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۱۵۱۴/۹۳±۳/۴۵ ^{eD}	۱۸۶۵/۱۶±۲۰/۷۱ ^{eC}	۱۹۶۳±۱۹/۷۱ ^{eB}	۲۰۱۵/۰۸±۷/۸۵ ^{eA}
B (ایزومالت ۴٪-)	۱۸۴۳/۷۳±۳/۰۳ ^{dC}	۲۰۹۸/۷۹±۱۳/۷۳ ^{dB}	۲۱۷۳/۱۷±۱۶/۴ ^{dA}	۲۲۱۰/۲۵±۲۴/۷۴ ^{dA}
C (ایزومالت ۶٪-)	۲۰۴۴/۸۸±۸/۱۹ ^{cD}	۲۳۲۱/۹±۲۱/۹۴ ^{cC}	۲۴۱۷/۷۱±۹/۵۵ ^{cB}	۲۵۱۵/۴۳±۹/۳۸ ^{cA}
D (ایزومالت ۸٪-)	۲۲۴۸/۲±۱۴/۹۷ ^{bD}	۲۵۴۰/۱±۹/۸ ^{bC}	۲۶۲۲/۴۵±۱۹/۵۷ ^{bB}	۲۶۷۴/۰۲±۳۳/۲۷ ^{bA}
E (ایزومالت ۱۰٪-)	۲۴۷۱/۹۷±۲۲/۵۴ ^{aC}	۲۷۱۹/۶۴±۲۳/۴۷ ^{aB}	۲۷۷۱/۴۲±۲۳/۸۷ ^{aA}	۲۸۰۵/۴۵±۹/۸۵ ^{aA}

حروف بزرگ غیر مشابه در هر سطر نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$)
حروف کوچک غیر مشابه در هر ستون نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$).

ویسکوزیته

معنی‌داری در میزان ویسکوزیته ظاهری تیمارها نسبت به تیمار شاهد مشاهده می‌شود ($P < 0.05$). با افزایش مدت زمان نگهداری و میزان ایزومالت و ربادیوزید A در

جدول ۵ میزان ویسکوزیته ظاهری در تیمارهای کفیر بستنی را نشان می‌دهد. با توجه به این جدول، افزایش

شده است ($P < 0/05$). میزان افزایش حجم در نمونه‌های دارای ایزومالت و ربادیوزید A نشان می‌دهد که با افزایش میزان ایزومالت و ربادیوزید A در نمونه‌ها، میزان حجم‌افزایی در نمونه‌ها به صورت معنی‌داری کاهش پیدا می‌کند ($P < 0/05$). افزایش حجم بستنی نسبت به حجم مخلوط بستنی به دلیل ورود هوا در مخلوط می‌باشد. میزان چربی، مقدار مواد جامد بدون چربی شیر، شیرین کننده‌ها و حضور پایدارکننده‌ها از عوامل مؤثر بر حجم‌افزایی می‌باشند (سامن و همکاران ۲۰۱۶).

بنابراین در این پژوهش تنها عامل متغیر، تفاوت نوع شیرین کننده می‌باشد و تغییرات مشاهده شده در حجم‌افزایی را باید از روی تغییراتی که به دلیل جایگزین کردن نوع قند ایجاد شده‌است، توجیه نمود. از آنجا که در بررسی منابع روابطی بین حجم‌افزایی و ویسکوزیته وجود دارد و از طرفی در این پژوهش جایگزین کردن ساکارز (نمونه شاهد) با ایزومالت و ربادیوزید A تأثیر معنی‌داری بر ویسکوزیته مخلوط برجای گذاشت، به نظر می‌رسد بتوان تغییرات مشاهده شده در حجم‌افزایی را با مکانیسم‌هایی که باعث تغییر ویسکوزیته محصول شده‌اند، مرتبط دانست. از طرفی به نظر می‌رسد بتوان کاهش حجم‌افزایی را به افت نقطه انجماد نسبت داد. هنگام استفاده از ایزومالت و ربادیوزید A و همچنین تجزیه آن‌ها به قندهای ساده‌تر، به دلیل وجود قندهایی با وزن مولکولی کمتر افت نقطه انجماد نسبت به زمانی که از ساکارز استفاده می‌شود، بیشتر است. به همین دلیل مخلوط جهت کریستالیزاسیون مناسب به دماهای پایین‌تر احتیاج دارد. بدین ترتیب با توجه به اینکه شرایط تولید در مرحله انجماد کلیه تیمارها یکسان بوده‌است، به نظر می‌رسد به دلیل عدم تأمین سرمای لازم کریستالیزاسیون مطلوب صورت نگرفته و حجم‌افزایی کاهش یافته است (بالتازار و همکاران ۲۰۱۷). در یک بررسی مشابه گری و همکاران (۲۰۱۲) با افزودن استویا در محصول لبنی به-

تیمارها، میزان ویسکوزیته ظاهری نیز افزایش پیدا کرد. بالاترین میزان ویسکوزیته مربوط به تیمار E (نمونه دارای ۱۰٪ ایزومالت - ۴۰٪ ربادیوزید A) در روز ۹۰ ام و پایین‌ترین میزان ویسکوزیته در تیمار شاهد در روز اول مشاهده شد. از جمله عوامل اثرگذار بر ویسکوزیته در نمونه‌های دارای شیرین‌کننده می‌توان به وجود آنزیم‌های مالتاز در فلور میکروبی کفیر و تجزیه ایزومالت به قندهای ساده‌تر که در نهایت منجر به تحریک رشد میکروفلور کفیر شد اشاره کرد. همچنین این تحریک رشد می‌تواند سبب افزایش تولید اگزوپلی‌ساکارید کفیران با خاصیت جذب آب بالا گردد. بنابراین تولید اگزوپلی‌ساکارید علاوه بر فعالیت آنزیمی ناشی از فعالیت باکتری‌های اسیدلاکتیک و افزایش احتمال تشکیل شبکه کازئینی موجب افزایش بیشتر ویسکوزیته ظاهری نمونه‌های دارای ایزومالت و ربادیوزید A می‌شود (پتیل و همکاران ۲۰۱۵). محققان دریافتند رابطه تنگاتنگی میان pH و اسیدیته با ویسکوزیته وجود دارد که در تشکیل هرچه بیشتر شبکه سه‌بعدی موجود در فرمولاسیون و افزایش اندیس قوام و در نهایت ویسکوزیته اثرگذار خواهد بود (هیو و همکاران ۲۰۱۶). در یک بررسی مشابه بهرام پرور و همکاران (۲۰۰۹) بیان کردند با افزودن ایزومالت ویسکوزیته مخلوط بستنی افزایش یافته و ساختمان بستنی محکم‌تر می‌شود.

افزایش حجم

با توجه به جدول ۶ با افزایش میزان ایزومالت و ربادیوزید A در نمونه‌ها، میزان افزایش حجم در نمونه‌ها به صورت معنی‌داری کاهش پیدا کرده‌است ($P < 0/05$). بیشترین میزان افزایش حجم در نمونه شاهد در روز اول و پایین‌ترین مقدار نیز در نمونه E در روز نودم مشاهده شد. از سویی دیگر این مطلب مشهود است که میزان افزایش حجم در روزهای ۳۰، ۶۰ و ۹۰ ام تقریباً به یک میزان بوده و تفاوت معنی‌داری میان تیمارها در گذر زمان مشاهده نشده است، با این حال تفاوت معنی‌داری در تیمارهای A و B در تمامی بازه‌های زمانی مشاهده

نام کولفی، سفتی بافت، کاهش شدت ذوب و کاهش حجم‌افزایی را گزارش کردند.

جدول ۶- مقادیر افزایش حجم (درصد) نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار ± میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۵۱/۹۵±۱/۲۳ ^{aA}	۳۹/۶۶±۰/۸۴ ^{aB}	۳۶/۵۵±۰/۰۵ ^{aC}	۳۶/۲۵±۰/۰۷ ^{aC}
B (ایزومالت ۴٪- ربادیوزید A ۱۰٪)	۴۲/۵۷±۰/۵۹ ^{bA}	۳۱/۰۶±۰/۵۶ ^{bB}	۳۰/۹۹±۰/۶ ^{bB}	۳۰/۶±۰/۲۷ ^{bB}
C (ایزومالت ۶٪- ربادیوزید A ۲۰٪)	۳۵/۰۹±۰/۶۵ ^{cA}	۳۰/۲۵±۰/۲۴ ^{bB}	۲۹/۶۲±۰/۱۹ ^{bB}	۲۹/۲۶±۰/۱۱ ^{bB}
D (ایزومالت ۸٪- ربادیوزید A ۳۰٪)	۳۱/۰۸±۰/۳۶ ^{dA}	۲۸/۳۲±۰/۷۸ ^{cB}	۲۷/۷۴±۰/۱۸ ^{cB}	۲۷/۶±۰/۱۱ ^{cB}
E (ایزومالت ۱۰٪- ربادیوزید A ۴۰٪)	۲۸/۷۵±۰/۴ ^{eA}	۲۷/۴۴±۰/۳۵ ^{cAB}	۲۶/۹۴±۰/۱۷ ^{cB}	۲۶/۸۱±۰/۲ ^{cB}

حروف بزرگ غیر مشابه در هر سطر نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است (P<۰/۰۵)

حروف کوچک غیر مشابه در هر ستون نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است (P<۰/۰۵).

زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در نمونه‌های کفیر بستنی

بر اساس جدول ۷ در تمامی بازه‌های زمانی تیمار E (نمونه‌ی دارای ۱۰٪ ایزومالت - ۴۰٪ ربادیوزید A) اختلاف معنی‌داری نسبت به سایر نمونه‌ها داشته‌است (P<۰/۰۵). سایر تیمارها هیچگونه تفاوت معنی‌داری را نسبت به یکدیگر در بازه زمانی یکسان از خود نشان ندادند. بیشترین تعداد باکتری‌های پروبیوتیک در تیمار E ۲۴ ساعت پس از تولید مشاهده شد. همچنین تعداد باکتری‌های پروبیوتیک طی زمان نگهداری به طور معنی- دار کاهش پیدا کرده‌است (P<۰/۰۵). با وارد شدن باکتری‌های اسید لاکتیک به فاز مرگ از مدت زمان رشد خود، طبیعی است که در گذر زمان از جمعیت باکتری‌های اسید لاکتیک در تیمارهای بستنی کاسته شود، از سویی دیگر مصرف منابع قندی موجود در بستنی در گذر زمان موجب می‌گردد که تعدادی از

باکتری‌ها وارد فاز مرگ شده و این امر موجب کاهش تعداد باکتری‌های اسید لاکتیک شمارش شده در تیمارها می‌شود (همایونی و همکاران ۲۰۰۸). در یک بررسی مشابه دای کریسیکو و همکاران (۲۰۱۰) گزارش کردند که در بستنی پروبیوتیک پس از انجماد و در طول دوره نگهداری کاهش جزئی در تعداد باکتری‌های اسید لاکتیک ایجاد شده‌است. آکین و همکاران (۲۰۰۷) اثر اینولین و شکر بر زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک در بستنی پروبیوتیک را بررسی کردند و اظهار داشتند با گذشت زمان از تعداد باکتری‌های پروبیوتیک کاسته می‌شود. نتایج این تحقیق با نتایج مذکور مطابقت دارد. عبقری و همکاران (۱۳۸۷) زنده‌مانی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در بستنی پروبیوتیک را بررسی کردند و اظهار داشتند که با گذشت زمان اسیدیته افزایش و pH کاهش یافته و از تعداد باکتری‌های پروبیوتیک کاسته می‌شود.

جدول ۷- تعداد باکتری‌های پروبیوتیک (log cfu/g) در نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار ± میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۷/۶۹±۰/۰۴ ^{aA}	۷/۰۳±۰/۰۸ ^{aB}	۶/۶۵±۰/۰۵ ^{aC}	۶/۴±۰/۰۱ ^{aD}
B (ایزومالت ۴٪- ربادیوزید A ۱۰٪)	۷/۷۸±۰/۰۲ ^{bA}	۷/۱۹±۰/۰۳ ^{bB}	۶/۹۴±۰/۰۵ ^{bC}	۶/۶۷±۰/۰۳ ^{bC}
C (ایزومالت ۶٪- ربادیوزید A ۲۰٪)	۷/۸۵±۰/۰۲ ^{cA}	۷/۲۵±۰/۰۲ ^{cB}	۷/۰۱±۰/۰۲ ^{cC}	۶/۶۹±۰/۰۲ ^{cC}
D (ایزومالت ۸٪- ربادیوزید A ۳۰٪)	۷/۸۸±۰/۰۱ ^{dA}	۷/۴۸±۰/۰۲ ^{dB}	۷/۲۵±۰/۰۴ ^{dC}	۶/۹۷±۰/۰۱ ^{dC}
E (ایزومالت ۱۰٪- ربادیوزید A ۴۰٪)	۸/۱±۰/۰۴ ^{eA}	۷/۷۳±۰/۰۴ ^{eB}	۷/۵۳±۰/۰۴ ^{eC}	۷/۳۲±۰/۰۳ ^{eC}

ویژگی‌های حسی نمونه‌های کفیر بستنی

جداول ۸، ۹، ۱۰ و ۱۱ به ترتیب بیانگر ارزیابی طعم، رنگ، بافت و پذیرش کلی تیمارهای کفیر بستنی تولید شده در گذر زمان (بازه ۹۰ روزه) می‌باشد. جایگزینی شکر با ایزومالت و ربادیوزید A اثر معنی‌داری بر بافت و رنگ نمونه‌های کفیر بستنی نداشت. همچنین طی زمان نگهداری، تغییر معنی‌داری در بافت و رنگ نمونه‌ها مشاهده نشد. اثر جایگزینی با استویا و ایزومالت بر طعم و پذیرش کلی نمونه‌ها معنی‌دار بود. نمونه‌های D (۸٪ ایزومالت و ۳۰٪ ربادیوزید A) و E (۱۰٪ ایزومالت و ۴۰٪ ربادیوزید A) طی زمان نگهداری از امتیاز طعم و پذیرش کلی کمتری برخوردار بودند. عدم وجود اختلاف معنی‌دار در برخی ویژگی‌های حسی نمونه‌ها بیانگر مناسب بودن این شیرین‌کننده‌ها برای فرمولاسیون کفیر بستنی می‌باشد. از سویی دیگر نکته اثر گذار دیگر در عدم وجود اختلاف معنی‌دار در ویژگی‌های فرآورده، پوشانندگی طعم شیرین‌کننده‌ها توسط پروتئین و

ترکیبات تولیدی حاصل از باکتری‌های اسید لاکتیک است. باکتری‌های اسید لاکتیک به دو دسته جور تخمیر و ناجور تخمیر تقسیم‌بندی می‌شوند. استارترهای به‌کار رفته در تولید کفیر نیز دارای هر دو دسته از باکتری‌ها بوده و بنابراین علاوه بر تولید اسید لاکتیک (ناشی از فعالیت باکتری‌های اسید لاکتیک جور تخمیر)، ترکیبات دیگری همانند آلدهیدها، کتون‌ها، اتانول را تولید می‌کنند (رینکیز ۲۰۱۶). این پدیده در کفیر بستنی نیز کاملاً نقش بارزی داشته است. در یک بررسی مشابه علیزاده و همکاران (۲۰۱۴) در زمینه جایگزینی ساکارز با استویا در بستنی اظهار داشتند، ویسکوزیته محصول بالاتر و مطلوب‌تر بوده و این جایگزینی هیچگونه تغییری بر روی رنگ، طعم، عطر، بافت ایجاد نکرده است. در یک بررسی مشابه کروز و همکاران (۲۰۰۹) اظهار داشتند باکتری‌های پروبیوتیک تغییری در بافت و احساس دهانی بستنی ایجاد نمی‌کنند.

جدول ۸- امتیاز طعم نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار ± میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۳/۶±۰/۲۴ ^{bA}	۴±۰.aA	۴±۰.aA	۴±۰.bA
B (ایزومالت ۴٪- ربادیوزید A ۱۰٪)	۳/۸±۰/۲ ^{abA}	۴±۰.aA	۴±۰.aA	۴±۰.bA
C (ایزومالت ۶٪- ربادیوزید A ۲۰٪)	۴±۰/۳۲ ^{abA}	۴±۰/۳۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}
D (ایزومالت ۸٪- ربادیوزید A ۳۰٪)	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۳/۸±۰/۲ ^{aAB}	۳/۸±۰/۲ ^{abAB}	۳/۶±۰/۲۴ ^{bcB}
E (ایزومالت ۱۰٪- ربادیوزید A ۴۰٪)	۴/۲±۰/۳۷ ^{aA}	۳/۶±۰/۲۴ ^{aB}	۳/۴±۰/۲۴ ^{bB}	۳/۴±۰/۲۴ ^{cB}

جدول ۹- امتیاز رنگ نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار ± میانگین)

تیمار	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}
B (ایزومالت ۴٪- ربادیوزید A ۱۰٪)	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}
C (ایزومالت ۶٪- ربادیوزید A ۲۰٪)	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	4.8±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}
D (ایزومالت ۸٪- ربادیوزید A ۳۰٪)	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۳۷ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}
E (ایزومالت ۱۰٪- ربادیوزید A ۴۰٪)	۴/۶±۰/۲۴ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۲±۰/۲ ^{aA}

جدول ۱۰- امتیاز بافت نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار \pm میانگین)

تیماز	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۸±۰/۲ ^{aA}
B (ایزومالت ۴٪-ربادیوزید A ۱۰٪)	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}
C (ایزومالت ۶٪-ربادیوزید A ۲۰٪)	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}
D (ایزومالت ۸٪-ربادیوزید A ۳۰٪)	۴/۸±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}
E (ایزومالت ۱۰٪-ربادیوزید A ۴۰٪)	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}

جدول ۱۱- امتیاز پذیرش کلی نمونه‌های کفیر بستنی طی نگهداری (انحراف معیار \pm میانگین)

تیماز	روز ۱	روز ۳۰	روز ۶۰	روز ۹۰
A (شاهد)	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۶±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}
B (ایزومالت ۴٪-ربادیوزید A ۱۰٪)	۴/۲±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}
C (ایزومالت ۶٪-ربادیوزید A ۲۰٪)	۴/۲±۰/۳ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}	۴/۴±۰/۲ ^{aA}
D (ایزومالت ۸٪-ربادیوزید A ۳۰٪)	۴±۰ ^{aA}	۳/۸±۰/۲ ^{aA}	۳/۶±۰/۲ ^{aA}	۳/۶±۰/۲ ^{aA}
E (ایزومالت ۱۰٪-ربادیوزید A ۴۰٪)	۳/۸±۰/۲ ^{aA}	۳/۸±۰/۲ ^{aA}	۳/۶±۰/۲ ^{aA}	۳/۶±۰/۲ ^{aA}

حروف بزرگ غیر مشابه در هر سطر نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$)
حروف کوچک غیر مشابه در هر ستون نشان دهنده تفاوت معنی‌دار است ($P < 0.05$).

نتیجه‌گیری

(۸٪ ایزومالت و ۳۰٪ ربادیوزید A) و E (۱۰٪ ایزومالت و ۴۰٪ ربادیوزید A) طی زمان نگهداری پایین‌تر از سایر نمونه‌ها بود. با توجه به تمام بررسی‌ها، نمونه C (حاوی ۶٪ ایزومالت و ۲۰٪ ربادیوزید A) به عنوان تیمار برتر انتخاب شد زیرا علاوه بر ویژگی‌های مطلوب‌تر فیزیکی شیمیایی نسبت به تیمار شاهد، هیچگونه تفاوت معنی‌داری از نظر پذیرش کلی حسی با نمونه شاهد نداشت و از طرفی جمعیت باکتری‌های پروبیوتیک در آن بالاتر از حد توصیه شده فدراسیون بین المللی شیر (10^6 CFU/g) بود.

بر اساس نتایج مشخص گردید که با افزودن ربادیوزید A و ایزومالت، میزان اسیدیته، ویسکوزیته و جمعیت باکتری‌های پروبیوتیک در نمونه‌های کفیر بستنی به طور معنی‌داری افزایش ولی میزان pH و افزایش حجم به‌طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد ($P < 0.05$). طی زمان نگهداری، میزان زنده‌مانی باکتری‌های پروبیوتیک، pH و افزایش حجم در نمونه‌ها به‌طور معنی‌داری کاهش ولی میزان اسیدیته و ویسکوزیته به‌طور معنی‌داری افزایش یافت ($P < 0.05$). امتیاز طعم و پذیرش کلی نمونه‌های D

منابع مورد استفاده

- غیبی ن، رفتنی امیری ز و کسائی م ر، ۱۳۹۴. بررسی اثر استویا و اینولین بر روی ساختار، خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی بستنی رژیمی، علوم و صنایع غذایی، ۱۴(۶۳)، ۱-۱۴.
- بی‌نام، ۱۳۸۵. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، شیر و فرآورده‌های آن - تعیین اسیدیته و pH و روش آزمون، استاندارد ملی ایران، شماره ۲۸۵۲.
- مرتضویان ا م و سهراب وندی س، ۱۳۸۵. مروری بر پروبیوتیک‌ها و فرآورده‌های غذایی پروبیوتیک، انتشارات انا، تهران.

- عقیری ع، زین الدین م، دخانی ش، ۱۳۸۷. ارزیابی بقای لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس در بستنی غیر تخمیری، هیجدهمین کنگره علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران.
- طاهریان ا، رهبری م و صادقی ماهونک ع، ۱۳۹۵. تاثیر شیر خرم و صمغ عربی بر ویژگی‌های فیزیکی شیمیایی و حسی بستنی پرتقالی کفیر با استفاده از تکنیک تحلیل مولفه‌های اصلی (PCA)، علوم غذایی و تغذیه ۱۳(۲): ۱۵-۲۸.
- Akin M B, Akin M S and Kirmaci Z, 2007. Effects of inulin and sugar levels on the viability of yoghurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice-cream. *Food Chemistry* 104: 93-99.
- Alizadeh M, Azizi- lalabadi M, Ansari H and Kheirouri S, 2014. Effect of stevia as a substitute for sugar on physicochemical and sensory properties of fruit based milk shake. *Journal of Research and Reports* 3: 1421-1429.
- Aranda-Gonzalez I, Perera-Pacheco M, Barbosa-Martin E and Betancur-Ancona D, 2016. Replacing sugar with *S. rebaudiana* extracts on the physicochemical and sensory properties of strawberry ice cream. *Ciencia Rural* 46: 604-609.
- Bahramparvar M, Haddad Khodaparast M H and Razavi S M A, 2009. The Effect of lallemtiaroyleana (Balangu) seed, palmate-tuber salep and carboxy methylcellulose gums on the physicochemical and sensory properties of typical soft ice cream. *International Journal of Dairy Technology* 62: 571-576.
- Bakhshandeh T, Pourahmad R, Sharifan A and Moghimi A, 2011. Evaluation of flavor and aroma compounds in kefir. *Journal of Food Biosciences and Technology* 1:11-18.
- Balthazar C F, Silva H A, Vieira A H, Neto, R P C, Cappato L P, Coimbra P T and Freitas M Q, 2017. Assessing the effects of different prebiotic dietary oligosaccharides in sheep milk ice cream. *Food Research International* 91: 38-46.
- Belitz H D, Grosch, W and Schieberle P, 2009. *Food Chemistry*, Walter de Gruyter, Berlin, 1114p.
- Bensmira M and Jian B, 2011. Organic acids formation during the production of a novel peanut-milk kefir beverage. *Journal of Dairy Science* 2: 18-22.
- Cruz A, Antunes A, Sousa A, Faria J and Saad S, 2009. Ice cream as a probiotic food carrier. *Food Research International* 9(42): 1233-1239.
- Devrese M and Schrezenmeir J, 2001. Pro and prebiotics In *nov Food Technol*, May/ June, 49-55.
- Di criscio T, Fratianni A, Mignogna R, Cinguanta L, Coppola R, Sorrentino E and Panfili G, 2010. Production of functional probiotic, prebiotic, and Synbiotic ice creams. *Journal of Science* 93: 4555-4564.
- Farnworth E R, 2005. Kefir a complex probiotic *Food Science and Technology* 2: 1-17.
- Giri A, Rao H and Ramesh V, 2012. Effect of partial replacement of sugar with stevia on the quality of kulfi. *Food Science and Technology* 51: 1612-1616.
- Homayouni A, Azizi A, Ehsan, M R, Yarmand M S and Razavi S H, 2008. Effect of microencapsulation and resistant starch on the probiotic survival and sensory properties of synbiotic ice cream. *Food Chemistry* 111:50 -55.
- Hu L, Che L, Peng X, Xu Q, Fang Z, Xu S and Wu D, 2016. 1730 Probiotic treatment using PB6 improves the growth performance, intestinal morphology, enzyme activities and barrier function in low birth weight piglets. *Journal of Animal Science* 94(supplement5): 843-865.
- Kroyer G, 2010. Steviaoside and stevia-sweetener in food: application, stability and interaction with food ingredients. *Jverber levensm* 5: 225-229
- Lisak K, Jelacic I, Tratnik L and Bozanic R, 2011. Influence of sweetener stevia on the quality of straw berry flavoured fresh yoghurt. *Mljekarstvo* 61: 220-225.
- O'Brien-Nabors L, 2011. *Alternative Sweeteners*, Marcel Dekker, New York, USA, S87P.
- Patil P, Wadehra A, Munjal K and Behare P, 2015. Isolation of exopolysaccharides producing lactic acid bacteria from dairy products. *Asian Journal of Dairy and Food Research* 34: 280-284.
- Reineccius G, 2016. *Flavor Chemistry and Technology*, CRC Press.
- Sameen A, Manzoor M F, Khan M I, Sahar A and Saddique A, 2016. Quality evaluation of ice cream prepared with phoenix dactylifera syrup as a substitute of sugar. *Pakistan Journal of Food Sciences* 26: 226-233.

- Shahabaspour Z, Mortazavian A M, Pourahmad R, Moghimi A and Sohrabvandi S, 2013. The effects of ratio of cow milk to soymilk, probiotic strain and fruit concentrate on qualitative aspects of probiotic flavored fermented soymilk. *International Journal of Dairy Technology* 66(1): 135-144.
- Vasconcelos B G, Martinez R C R, de Castro I A and Saad S M I, 2014. Innovative açai (Euterpeoleraea, Mart., Arecaceae) functional frozen dessert exhibits high probiotic viability throughout shelf-life and supplementation with inulin improves sensory acceptance. *Food Science and Biotechnology* 23: 1843-1849.
- Wang C, He X W, Hung Q, Fu X and Liu S, 2013. Physicochemical properties and application of micronized corn starch in Low fat cream. *Journal of Food Engineering* 116: 881-888.
- Zargaraan A, Kamaliroosta L, Yaghoubi A S and Mirmoghtadaie L, 2016. Effect of Substitution of Sugar by High Fructose Corn Syrup on the Physicochemical Properties of Bakery and Dairy Products: A Review. *Nutrition and Food Sciences Research* 3: 3-11.

Effect of sucrose replacement with rebaudioside A and isomalt on viability of probiotic bacteria and physicochemical and sensory properties of kefir ice cream

M Sheybani¹, R Pourahmad^{2*} and M R Eshaghi²

Received: October 2, 2017

Accepted: November 25, 2017

¹MSc Student, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

²Associate Professor and Assistant Professor, Respectively, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

*Corresponding Author: Email: rezvanpourahmad@iauvaramin.ac.ir

Abstract

Kefir ice cream is a fermented dairy dessert made using kefir in the formulation of ice cream. The objective of this study was to produce kefir ice cream by use of low-calorie sweeteners including Rebaudioside A and isomalt in place of sucrose. Treatments A (control, only sugar), B (4 % isomalt and 10 % Rebaudioside A), C (6% isomalt and 20% Rebaudioside A), D (8% isomalt and 30% Rebaudioside A) and E (10% isomalt and 40% Rebaudioside A) were evaluated for physicochemical and sensory properties as well as probiotic bacteria count on 1, 30, 60 and 90 d. The results showed that by adding stevia and isomalt, acidity, viscosity and probiotic bacteria count significantly increased while pH and over run significantly decreased ($P < 0.05$). During storage, the viability of probiotic bacteria, pH and over run significantly decreased while acidity and viscosity significantly increased ($P < 0.05$). Scores of flavor and total acceptance for treatments D and E were lower than those of other samples. Treatment C (6% isomalt and 20% Rebaudioside A) was selected as the superior one because in addition to having more desirable physicochemical characteristics compared to control sample, it showed no significant difference from control in sensory total acceptance and its probiotic bacteria count was higher than the limit recommended by International Dairy Federation (10^6 CFU/g).

Key words: Rebaudioside A, Isomalt, Kefir ice cream, Probiotic bacteria