



دانشمندان علت بوی نامطبوع "پنیر" را کشف کردند

طدانشمندان "دانشگاه تافتس" آمریکا در مطالعه اخیرشان اظهار کرده‌اند علت بوی نامطبوع "پنیر" این است که این خوراکی به میکروب‌ها کمک می‌کند تا با باکتری‌هایی که سبب رسیدن آن می‌شوند، صحبت کنند.

دانشمندان "دانشگاه تافتس" آمریکا در مطالعه اخیرشان اظهار کرده اند علت بوی نامطبوع "پنیر" این است که این خوراکی به میکروب‌ها کمک می‌کند تا با باکتری‌هایی که سبب رسیدن آن می‌شوند، صحبت کنند. به گزارش ایسنا و به نقل از دیلی میل، محققان دانشگاه تافتس کشف کردند که این باکتری‌ها به ترکیبات آلی فرار (VOC) که توسط قارچ‌ها در پوسته تولید شده و در هوا آزاد می‌شوند، پاسخ می‌دهند و طعم‌های خوشمزه‌ای را که در پنیر یافت می‌شود، تولید می‌کنند. ترکیبی از باکتری‌ها، مخمرها و قارچ‌ها در عطر و طعم پنیر نقش بسیار مهمی دارند، بنابراین کارشناسان می‌گویند کشف چگونگی کنترل اکوسیستم میکروبی یک موفقیت در هنر تولید پنیر است.

"بنجامین ولف" (Benjamin Wolfe) استاد زیست‌شناسی و از محققان این مطالعه گفت: انسان‌ها صدها سال از رایحه‌های متنوع پنیرها قدردانی کرده‌اند، اما اینکه این عطرها چگونه بر روی زیست‌شناسی میکروبیوم پنیر تأثیر می‌گذارند مورد مطالعه قرار نگرفته است.

آخرین یافته‌های ما نشان می‌دهد که میکروب‌های پنیر می‌توانند از این عطرها برای تغییر چشمگیر زیست‌شناسی خود استفاده کنند. با رشد باکتری‌ها و قارچ‌ها بر روی پنیرهای رسیده، آنزیم‌هایی ترشح می‌شوند که اسیدهای آمینه را تجزیه می‌کنند تا ترکیباتی تولید کنند که به طعم و عطر پنیر کمک می‌کنند. آنها دلیلی بر بوی خاص پنیرهایی مانند کامامبر (Camembert)، استیلتون (stilton) و لیمبرگر (limburger) هستند. برای مثال پنیر کامامبر طعمی تند دارد و هرچه بیشتر برسد، بافت پنیر نرم‌تر و بوی آن تندتر می‌شود.

محققان دریافته‌اند که ترکیبات آلی فرار نه تنها به طعم و بافت پنیر کمک می‌کنند، بلکه روشی را برای ارتباط قارچ‌ها و تغذیه آنها با میکروبیوم پنیر فراهم می‌کنند.

"کیسی کوزتا" (Casey Cosetta) یکی از نویسندگان این تحقیق، گفت: این باکتری‌ها قادر به خوردن چیزی هستند که از نظر ما بو محسوب می‌شود. با استفاده از ترکیبات آلی فرار، قارچ‌ها واقعاً کمک مفیدی به رشد باکتری‌ها می‌کنند.