

## عنوان مقاله:

خاصیت ضد کپکی پوشش آلزینات حاوی اسانس پونه کوهی روی نان

## محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی نوآوری و تحقیق در علوم مهندسی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

فاطمه دادمرزی - مهندسی علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

ترکیبات بازدارنده رشد میکرو ارگانیزم ها را می توان با فیلم و پوشش های خوراکی به منظور کاهش رشد میکرو ارگانیزم ها در سطح مواد غذایی مورد استفاده قرار داد. از مزایای این روش استفاده از غلظت های پایین تر ترکیبات ضد میکروب و کاهش سرعت انتشار آن ها می باشد. لذا این مطالعه با هدف تعیین میزان تاثیر اسانس پونه کوهی در قالب پوشش خوراکی آلزینات سدیم بر مهار رشد کپک پنی سیلیوم کریسوژنوم در نان انجام شد. بدین منظور ابتدا حداقل غلظت بازدارندگی اسانس بر کپک به روش رقیق سازی در محیط کشت تعیین شد. سپس اسانس با و بدون آلزینات در سطح نانمورد استفاده قرار گرفت و درصد مهار رشد کپک ارزیابی گردید. نتایج نشان داد که اسانس پونه کوهی در شرایط محیط کشت 25mL/L مانع از رشد کپک می گردد. اسانس پونه کوهی در غلظت 125mL/L در سطح نان، بدون پوشش آلزینات 71/28% و همراه پوشش آلزینات 74/45% مهار رشد کپک را در پی داشت.

## کلمات کلیدی:

اسانس پونه کوهی، پوشش خوراکی، کپک، نان، آلزینات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1001690>

