

عنوان مقاله:

مطالعه ی آلودگی میکروبی خرماي رقم گنتار طی 6 ماه نگهداری

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرشید اسکندری - دانش آموخته کارشناس ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، اهواز

ریحانه سروریان - دانشجوی دکتری، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران

مقداد اسکندری - کارشناس امور استاندارد، اداره کل استاندارد استان خوزستان، اهواز

محمود چهارلنگ - مربی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علمی کاربردی آذین شوشتر

خلاصه مقاله:

خرما از جمله محصولات مهم باغی و راهبردی به ویژه صادراتی ایران است. فلور میکروبی خرما به عنوان یکی از ویژگیهای کیفی مهم و موثر در قابلیت نگهداری و صادرات این محصول مطرح است و آلودگی میکروبی آن، یکی از عوامل مهم ضایعات این محصول است؟ بنابراین، بررسی آلودگی میکروبی این محصول از اهمیت بالایی برخوردار است. در این تحقیق خرماي رقم گنتار مورد شمارش کلی میکروارگانیزم ها، کلیفرم و کپک و مخمر در مدت زمان 6ماه نگهداری در دو درجه حرارت دمای یخچال 4درجه سانتیگراد و دمای محیط 25 درجه سانتیگراد قرار گرفت. آماده سازی نمونه ها و انجام آزمونها مطابق روشهای استاندارد انجام شد. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که نگهداری خرما در دمای یخچال، دارای اثر بازدارندگی بر رشد میکروارگانیزمها است. افزایش زمان نگهداری منجر به افزایش رشد و تکثیر میکروارگانیزم ها شده است اما این افزایش در دمای یخچال به طور قابل توجهی کمتر از دمای محیط بوده است. از طرفی تغییرات کپک و مخمر در طی 6ماه نگهداری در دمای محیط حالت افزایش و در دمای یخچال حالت کاهش داشته است. بنابراین، نتایج بدست آمده در این مطالعه حاکی از آن است که بهترین شرایط نگهداری میوه خرما، نگهداری در دمای یخچال است که منجر به بازدارندگی و کاهش رشد میکروبی شده است؟

کلمات کلیدی:

خرما، فلور میکروبی، انبار داری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156435>

