

عنوان مقاله:

نگهداری زیستی غذاهای دریایی توسط باکتری های اسیدلاکتیک

محل انتشار:

اولین همایش ملی کشاورزی، منابع طبیعی و دامپزشکی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محمدرضا قاضی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

ابراهیم علیزاده دوغیکلائی - دانشیار گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

فساد یکی از مشکلات اصلی تولید تا مصرف مواد غذایی است. نگهداری در دمای پایین، افزودن سدیم کلرید و بسته بندی در پوشش های پلاستیکی از جمله راه های کنترل فساد ماده غذایی میباشد. اما این روشها علاوه بر هزینه بالا و خطرزا بودن برای سلامتی، از توانایی لازم در مهار باکتریهای پاتوژن برخوردار نیستند. به همین دلیل روشهای دیگری برای مهار باکتریها مطرح گردید. که از این میان استفاده از باکتریهای اسید لاکتیک در ماده غذایی بیشترین تاثیر را داشت. هدف از این تحقیق استفاده موثر از باکتریهای اسید لاکتیک در جهت نگهداری، افزایش طول عمر مفید، جلوگیری از فساد و ایمنی مواد غذایی دریایی می باشد. که این باکتریها اغلب به عنوان مواد بی خطر برای سلامت انسان شناخته شده اند. باکتریهای اسید لاکتیک از رایج ترین مواد مورد استفاده در نگهداری زیستی مواد غذایی هستند. گزارشات نشان داده افزودن آنتی میکروب ها به مواد بسته بندی نمی تواند مدت زمان زیادی از محصول محافظت کند. از سوی دیگر گزارشات متفاوتی در خصوص تاثیر باکتریهای اسید لاکتیک بر حفظ کیفیت ماده غذایی در دسترس میباشد. باکتریهای بیماری زای موجود در غذاهای دریایی به سه گروه تقسیم میشوند. که گروه اول باکتریهای بومی مربوط به میکروفلور طبیعی ماهی می باشند گروه دوم باکتریهای موجود در روده ماهی هستند و گروه سوم آلودگی باکتریایی در طی فرآوری، نگهداری و آماده سازی جهت مصرف میباشد. که در میان این سه گروه بیشترین نگرانی جهت آلودگی باکتریایی، مربوط به محصولاتی است که باکتریهای بیماریزا در آنها طی فرآوری و نگهداری رشد میکنند.

کلمات کلیدی:

اسید لاکتیک، زیست نگهدارنده، ماندگاری، محصولات دریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1217106>

