

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد قارچی دی استات سدیم در نان

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 0، شماره 15 (سال: 1380)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

علیرضا صادقی ماهونک

فخری شهیدی

خلاصه مقاله:

اثر ضد قارچی دی استات سدیم در جلوگیری از رشد برخی از کپک های عامل فساد نان، ابتدا در محیط کشت، و سپس در نان مسطح بررسی شد. در یک آزمایش مقدماتی اثر غلظت های مختلف دی استات سدیم در سطح صفر، ۱۰۰۰، ۲۰۰۰، ۳۰۰۰، ۴۰۰۰ و ۵۰۰۰ قسمت در میلیون، در جلوگیری از رشد کپک های *Aspergillus niger*، *Aspergillus sp.*، *Rhizopus*، *Penicillium sp.* و *sp* در محیط کشت مطالعه گردید. معلوم شد هرچه غلظت دی استات سدیم افزایش یابد رشد کپک ها کندتر می شود، به طوری که در غلظت ۵۰۰۰ قسمت در میلیون، پس از گذشت پنج روز رشد کپک ها بسیار محدود می گردد. با توجه به نتایج حاصل از این بخش، اثر ضد کپکی غلظت های مختلف دی استات سدیم در نان مسطح نیز مورد ارزیابی قرار گرفت. در این بخش از پژوهش *Aspergillus sp.* به عنوان کپک شاخص انتخاب شد. نتایج نشان داد که چنانچه میزان ۳۰۰۰ قسمت در میلیون دی استات سدیم به نان افزوده شود، نه تنها رشد کپک را به تاخیر می اندازد، از بیات شدن نان نیز تا حد زیادی می کاهد. این غلظت دی استات سدیم هیچ گونه اثر منفی بر بافت نان نداشت، و زمان ماندگاری نان را به چهار روز رساند. غلظت های بیشتر، رشد کپک را کندتر می کند اما بر بافت و طعم نان تاثیر منفی دارد. لذا غلظت ۳۰۰۰ قسمت در میلیون دی استات سدیم برای افزایش زمان ماندگاری نان مسطح پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی:

Bread quality, Bread shelf life, Sodium diacetate, Bread preservatives, Inhibiting bread spoilage

کیفیت نان، ماندگاری نان، دی استات سدیم، نگهدارنده های نان، کاهش ضایعات نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1219758>

