

عنوان مقاله:

بررسی خواص ضد میکروبی اسانس های گیاهی و میزان تاثیر آنها بر ماندگاری انواع پنیر

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سما کریمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

لیلا روزبه نصیریایی - استادیار گروه صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

خلاصه مقاله:

پنیر یکی از مواد لبنی متداول و پرمصرف است که سرشار از کلسیم، پروتئین و دارای ارزش غذایی و فواید سلامتی بسیاری است. تاکنون گونه های میکروبی زیادی در انواع پنیرها مشاهده شده و مطالعاتی نیز در این زمینه انجام شده است. امروزه استفاده از ترکیبات گیاهی به منظور حفظ سلامت این محصول به جای استفاده از مواد شیمیایی به عنوان نگهدارنده بسیار مورد توجه قرار گرفته است. هدف از این مطالعه بررسی اثر اسانس های گیاهی بر باکتری های موجود در پنیر می باشد. این مطالعه از نوع مروری (systematic review) است که طی آن مقالات داخلی و خارجی مربوط با موضوع مورد تحلیل و بررسی قرار گرفت. در این مطالعه تاثیر اسانس های آویشن، ریحان، سیر، موسیر، زیره سبز، مریمگلی، میخک، زیره سیاه و... بر باکتری های بیماری زا و مولد فساد از جمله اشری شیا کلی، لیستریا مونو سیتوژنز، کلی فرم، استافیلوکوکوس اورئوس، آسپرژیلوس فلاووس، سالمونلا و... در انواع پنیرهای ایرانی، آب نمکی، سنتی و... مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این مطالعه نشان داد اسانس های آویشن و موسیر در کمترین غلظت بالاترین تاثیر ضد میکروبی را دارند

کلمات کلیدی:

پنیر، اسانس های گیاهی، خواص ضد میکروبی، میکروارگانیسم ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303594>

