

عنوان مقاله:

اثر اسانس های طبیعی آویشن و زنیان بر جلوگیری از رشد آسپژریلوس پارازیتیکوس در پسته

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 1، شماره 1 (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

معصومه مهربان سنگ آتش - پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی

هاشم پوراآذرنگ - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

سید علی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

عبدالمجید مسکوکی - موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

اشرف گوهری اردبیلی - دانشگاه بوعلی سینا، دانشکده صنایع غذایی بهار، گروه مهندسی صنایع غذایی - بهار

خلاصه مقاله:

در این تحقیق آزمایشگاهی اثر دو اسانس طبیعی آویشن و زنیان به ترتیب در مقادیر $1200 \mu\text{g}$ و $1300 \mu\text{g}$ بر روی کنترل رشد قارچ آسپژریلوس پارازیتیکوس رشد کرده بر روی دو وضعیت پسته، با پوست سبز و بدون پوست سبز، مورد مطالعه قرار گرفت و نتایج تجزیه و تحلیل آماری و مقایسه میانگین گردید. نتایج حاکی از این است که علیرغم وجود ترکیب ضد میکروبی تیمول بیشتر در اسانس زنیان و نیز مقدار استفاده $1300 \mu\text{g}$ نسبت به اسانس آویشن با تیمول کمتر و مقدار بکاربرده شده $1200 \mu\text{g}$ ، اسانس آویشن در مقدار یادشده بهتر توانست نسبت به کنترل رشد قارچ عمل نماید که به نظر می رسد ممکن است به علت وجود اثرات سینرژیستی دیگر ترکیبات فنلی نظیر کارواکرول باشد. آزمون چشایی نیز نشان داد که نمونه های تیمار شده با اسانس زنیان نسبت به شاهد و تیمار اسانس آویشن مورد پذیرش بیشتری واقع شدند. بنابراین می توان امیدوار بود که از ترکیبات فوق بجای قارچ کش های شیمیایی می توان استفاده نمود. واژه های کلیدی: اسانس های طبیعی، آویشن، زنیان، پسته، آسپژریلوس پارازیتیکوس

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1350709>

