

## عنوان مقاله:

تاثیر پوشش های خوراکی لیپیدی بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی کשמش

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 11، شماره 5 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

اعظم ایوبی - دانشگاه کرمان

ناصر صداقت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

مهدی کاشانی نژاد - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

محبت محبی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

مهدی نصیری محلاتی - دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

## خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف بررسی تاثیر پوشش های خوراکی لیپیدی (گلیسرول منواستئارات و موم کارنوبا) بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی کשמش طی دوره نگهداری انجام شد. بدین منظور، کשמش تهیه شده از انگور رقم عسگری به روش تیزابی با پوشش های خوراکی لیپیدی همراه با اسانس آویشن تیمار شد و در دماهای ۲۰، ۳۵ و ۵۰°C به مدت ۱۲ هفته نگهداری شد. طی مدت نگهداری، میزان رطوبت، فعالیت آبی، سفتی، مولفه های رنگی (L\* (روشنی)، a\* (قرمزی) و b\* (زردی))، درصد آفت زدگی و ویژگی های میکروبی (شمارش کلی، تعداد کل کپک و مخمر) مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تاثیر پوشش های لیپیدی، دما و مدت زمان نگهداری بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و میکروبی کשמش معنی دار بود. پوشش دهی، آفت رطوبت، سفتی، روشنی و قرمزی را کاهش داد. شمارش کلی، تعداد کل کپک و مخمر طی دوره نگهداری در نمونه های تیمار شده با پوشش خوراکی کاهش یافت. موم کارنوبا نسبت به گلیسرول منواستئارات تاثیر بیشتری بر پایداری کשמش داشت. اسانس آویشن نیز باعث بهبود رنگ و ویژگی های میکروبی شد. کمترین مقادیر قرمزی (۲-)، شماش کلی (۰۶/۲) لگاریتم تعداد کلنی در گرم) و تعداد کل کپک و مخمر (۳۲/۱) لگاریتم تعداد کلنی در گرم) مربوط به پوشش کارنوبا و اسانس آویشن بود.

## کلمات کلیدی:

اسانس آویشن، پوشش خوراکی، کשמش، گلیسرول منواستئارات، موم کارنوبا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354805>

