

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پوشش دهی بادام زمینی با کیتوزان و نانوذره کیتوزان بر خواص حسی و مهار رشد آسپرژیلوس فلاووس

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 10، شماره 4 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

نادر حبیبی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سنندج، دانشگاه آزاد اسلامی، سنندج، ایران

سارا امیری حسینی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سنندج، دانشگاه آزاد اسلامی، سنندج، ایران

خلاصه مقاله:

آلودگی غذا به قارچ ها و سموم آنها مسئله جدی سلامت جامعه است. بادام زمینی می تواند در معرض فساد میکروبی و تغییرات نامطلوب در خصوصیات حسی چشایی آن قرار گیرد. کیتوزان یکی از پلیمرهای زیستی است که دارای قابلیت تجزیه پذیری و خاصیت ضد میکروبی است. هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر پوشش دهی بادام زمینی توسط کیتوزان و نانوذره کیتوزان بر آسپرژیلوس فلاووس و خواص حسی بادام زمینی بود. آزمون های شمارش کپک با کشت روی محیط کشت سابورو دکستروز آگار، درصد پیشرفت کپک توسط اسلاید کالچر و مشاهده با میکروسکوپ و خواص حسی (طعم، رنگ و پذیرش کلی) با روش هدونیک ۵ نقطه ای توسط ۱۵ نفر ارزیاب آموزش دیده بود. بدین منظور آزمون های فوق روی بادام زمینی با پوشش دهی سطوح ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد کیتوزان و نانوذره کیتوزان و نمونه شاهد (در مجموع ۷ تیمار) در دمای محیط و تاریکی در روزهای صفر، ۱۴، ۲۸ و ۴۲ انجام گرفت. شمارش کلی کپک، میزان پیشرفت کپک، تاثیر نوع تیمارها و زمان نگهداری بر ویژگی های حسی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود ($P < 0/01$). اما اثر متقابل تیمارها و زمان نگهداری نمونه ها تفاوت معنی داری با هم نداشتند. بیشترین و کمترین اثر ضد میکروبی مربوطه به غلظت های ۰/۵ درصد کیتوزان و ۱/۵ درصد نانوذره کیتوزان بود. بیشترین امتیاز حسی چشایی در نمونه های شاهد و روز صفر نگهداری و کمترین امتیاز در نمونه های پوشش داده شده با ۱/۵ درصد نانوذره کیتوزان مشاهده شد. مناسب ترین غلظت پوشش دهی مربوط به ۰/۵ درصد کیتوزان و ۱ درصد نانوذره کیتوزان بود.

کلمات کلیدی:

ارزیابی حسی، بادام زمینی، ضد قارچی، کیتوزان، نانوذره کیتوزان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1392631>

