

## عنوان مقاله:

الیسایکلو باسیلوس اسیدتریستریس و روشهای نوین برای کنترل آن

## محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

آذر حقیقت آسیابر - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سراب

## خلاصه مقاله:

فساد میکروبی آب میوه و فراورده های وابسته توسط باکتری آلیسایکلو باسیلوس از سال 1982 مورد توجه دنیا قرارگرفت برای مدتها تصور می شد تنها راه کاهش تعداد اسپورهای اولیه آن و جلوگیری از فساد نوشیدنیهای اسیدی فرایند حرارتی است اما طی سالین اخیر روشهای متفاوتی جهت جستجو و کنترل آلودگی به این باکتری درصنعت آبمیوه ابداع و بررسی شدهاست بعد از معرفی مختصر الیسایکلو باسیلوس اسید تریسترس و توصیف عملکرد پورسهای حرارت در تولید آب میوه مروری بر روشهای جدید برای جلوگیری و کنترل رشد اسپور خواهیم داشت که عبارتند از: روشهایی که مبتنی است بر استفاده از ترکیبات طبیعی مونولورین، لیزوزیم نیسین و ... یا مواد شیمیایی رایج شبیه بنزوات سدیم اسیدهای آلی و دی اکسید کلر یا غیرمرسوم دی اکسید کلر به شکل گاز روشهایی که تعداد اسپورهای اولیه را کاهش میدهد فشار هموژناسیون و هیدرواستاتیک بالا پرتو دهی و میکروویو

## کلمات کلیدی:

آلیسایکلو باسیلوس، فساد، آبمیوه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140480>

