

عنوان مقاله:

جداسازی و شناسایی باکتری های لاکتیک اسید با توان تولید ترکیبات ضد قارچی از منابع طبیعی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمدهادی اسکندری - استادیار دانشگاه شیراز

درنوش جعفری - دانشجویان کارشناسی ارشد دانشگاه شیراز

ساناز روشن زاده

شهرام شکر فروش - هیئت علمی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

کپک ها و مخمرها از جمله عوامل مهم فسادزاد زمان نگهداری مواد غذایی می باشند درصنعت به منظور جلوگیری از رشد کپک ها و تولید مایکوتوکسین ها از ترکیبات ضدقارچ شیمیایی استفاده می شود اما با توجه به افزایش مقاومت آنها به آنتی بیوتیک سوربیک اسید و بنزوئیک اسیدها استفاده از Biopreservative ها موردتوجه بسیاری از محققین قرارگرفته است هدف ازاین تحقیق جداسازی و شناسایی باکتریهای لاکتیک اسید با توان تولید موادضدقارچی از منابع طبیعی و محصولات لبنی سنتی است که بتوان از آنها یا از ترکیبات ضدقارچی آنها به عنوان نگهدارنده های طبیعی ضدقارچی درپنیرهای سفید ایرانی استفاده کرد نتایج نشان دادند که بعضی از باکتری های لاکتیک اسید دارای خاصیت ضدقارچی هستند و اثر آنها برروی قارچهای مختلف متفاوت است.

کلمات کلیدی:

قارچهای فسادزا باکتری های لاکتیک اسید - مواد نگهدارنده طبیعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148914>

