

عنوان مقاله:

خصوصیات مواد نگهدارنده ضد قارچ طبیعی تولید شده توسط باکتریهای لاکتیک اسید

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:

مواد غذایی به دلایل مختلفی به شدت در معرض آلودگی قرار دارند امروزه روشهای شیمیایی و فیزیکی گوناگونی جهت کنترل رشد میکروارگانیسم ها و جلوگیری از تولید سم در مواد غذایی به کار می رود در صنعت به منظور جلوگیری از رشد کپک ها و تولید مایکوتوکسین ها از ترکیبات ضدقارچ شیمیایی مانند پیتاسیم سوربات و کلسیم پروپیونات استفاده می شود اما درسالهای اخیر به دلیل بالا رفتن سطح آگاهی افراد تقاضای مشتریان بر کاهش استفاده از مواد شیمیایی و استفاده از مواد نگهدارنده طبیعی رو به افزایش است هدف از این تحقیق بررسی ویژگیهای ترکیبات ضدقارچه تولید شده توسط باکتریهای لاکتیک اسید می باشد که بتوان از آنها به عنوان مواد نگهدارنده ضدقارچ طبیعی در اکثر صنایع مانند نانوازی تولید پنیر و ماست به جای ترکیبات ضدقارچی شیمیایی به کاربرد و از این طریق سلامت محصول را تضمین کرد.

کلمات کلیدی:

ترکیبات ضدقارچ طبیعی باکتری های لاکتیک اسید - قارچ های فسادزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148915>

