

## عنوان مقاله:

تولید و بررسی ویژگی های فیزیکی فیلم مرکب سدیم کازئینات / موسیلاژ دانه شنبليله حاوی ترکیبات ضد میکروبی تولیدی توسط پس ایبوتیک های بیفیدوباکتریوم انیمالیس BB۱۲

## محل انتشار:

هفتمین کنگره ملی سالانه یافته های نوین در علوم کشاورزی و منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

سمیرا کاظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

محمود رضازاد باری - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

صابر امیری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش فیلم خوراکی بر پایه ی سدیم کازئینات تهیه شد و از درصدهای مختلف موسیلاژ بذر شنبليله و پسایوتیک بیفیدوباکتریوم انیمالیس BB۱۲ به منظور ایجاد خاصیت ضد میکروبی استفاده شد خصوصیات فیزیکی فیلم، مورد ارزیابی و مطالعه قرار گرفت. نتایج به دست آمده نشان داد که با افزایش درصد هر دو متغیر (موسیلاژ دانه شنبليله و پسایوتیک) ضخامت و همچنین رطوبت افزایش یافت. در ارتباط با میزان نفوذپذیری نسبت به بخار آب نیز، نمونه فیلم تخیه شده از کازئینات سدیم و حاوی پسایوتیک S۲ دارای بالاترین نفوذپذیری و نمونه حاوی موسیلاژ دانه شنبليله دارای کمترین مقدار نفوذپذیری نسبت به بخار آب بودند.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی زیست فعال، شنبليله، پسایوتیک ها، سدیم کازئینات، بیفیدوباکتریوم انیمالیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1557498>

