

عنوان مقاله:

اثرات ضد میکروبی آب انار با کیتوزان حاوی اسانس آویشن شیرازی بر گوشت مرغ منجمد

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 26، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

بهناز بازرگانی گیلانی - 1 استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

حسین تاجیک - 2 استاد گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه

جواد علی اکبرلو - 3 دانشیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه

دانشه خلقی - 4 دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

امروزه بسیاری از مصرف کنندگان، به دلیل اثرات جانبی نگهدارنده های شیمیایی نظیر سرطان زایی و ناقص الخلقه زایی متقاضی استفاده از جایگزین های طبیعی آن ها می باشند. این مطالعه به منظور معرفی یک محصول جدید که حاصل غوطه وری گوشت سینه ی مرغ در آب انار و کیتوزان حاوی اسانس آویشن شیرازی بود، انجام شد. تیمارهای بررسی حاضر شامل: کنترل، نمونه های حاوی آب انار، نمونه های حاوی کیتوزان، نمونه های حاوی آب انار و کیتوزان، نمونه های حاوی آب انار و کیتوزان، نمونه ها در دمای $18 \pm 1^{\circ}\text{C}$ به مدت 6 ماه نگهداری و در ماه های 0، 2، 4 و 6 از لحاظ میکروبی بررسی شدند. تمامی تیمارها تا ماه دوم به طور معنی داری ($P < 0.05$) جمعیت باکتری های مزوفیل هوازی، گونه های سودوموناس، باکتری های اسیدلاکتیک (LAB)، انتروباکتریاسه، باکتری های سایکروتروف و کپک- مخمر را در مقایسه با گروه کنترل کاهش دادند. هم چنین پوشش دهی توسط کیتوزان غنی شده با اسانس به طور معنی داری ($P < 0.05$) این اثرات را بهبود بخشید. همچنین نتایج ثابت کرد که نگهداری در شرایط انجماد، از ماه چهارم به بعد منجر به نابودی و زوال ترکیبات بیواکتیو آب انار و از دست رفتن خواص ضد میکروبی آن گردید. نتایج این مطالعه نشان داد که شرایط انجماد ($18 \pm 1^{\circ}\text{C}$) خواص ضد میکروبی آب انار را از بین می برد.

کلمات کلیدی:

آب انار، اثرات ضد میکروبی، شرایط انجماد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568822>

