

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد گیاهان و اسانس های دارویی بر ماندگاری و کنترل رشد میکروبی و آفلاتوکسین در پسته

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

شمیم سپاسی - دانشجوی دکتری رشته علوم و صنایع غذایی (دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان)

احمد شاکراردکانی - پژوهشگر پسته، موسسه تحقیقات علوم باغبانی (سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رفسنجان، ایران)

سیدمحسن طباطباییان - بخش تحقیقات علوم زراعی و باغی، (مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شاهرود، ایران)

خلاصه مقاله:

پسته یکی از آجیل های مهمی است که در ایران کشت می شود. پسته به دلیل داشتن طعم و ارزش تغذیه ای بالا از محبوبترین دانه های آجیلی دنیاست. پسته تازه حاوی رطوبت بیشتری در سلول های میوه است، از این رو مستعد آلودگی میکروارگانیسم ها می باشد. شرایط نگهداری پسته نقش اساسی در حفظ کیفیت و ویژگی های ارگانولپتیکی محصول دارد و در صورت نامساعد بودن شرایط انبارداری، واکنش های نامطلوب و کپک زدگی باعث افت کیفیت محصول می شود. پوشش ها باعث بهبود خواص فیزیکی و شیمیایی پسته از جمله رطوبت، چربی، چروکیدگی، رنگ و ارزیابی حسی و کاهش رشد میکروبی، تولید آسپرژیلوس فلاووس و میزان آفلاتوکسین می شود. آفلاتوکسین متابولیت های ثانویه ای هستند که در غذاهایی مانند پسته به اثبات رسیده اند. پسته آلوده به آفلاتوکسین منجر به کاهش سطح صادرات می شود. در سالهای اخیر استفاده از فرآورده های گیاهی در ممانعت عوامل بیماریزا از جمله ویروس ها، باکتری ها، قارچ ها و انگل ها به طور گسترده مورد توجه قرار گرفته است. استفاده از گیاهان دارویی، اسانس ها و عصاره های دارویی سبب کاهش ضایعات پس از برداشت شده و به دلیل داشتن ترکیبات طبیعی ضمن حفظ سلامتی انسان سبب افزایش عمر انبارداری می گردد. اینمقاله مروری بر نقش عصاره ها و گیاهان دارویی در بسته بندی آجیل ها و تاثیر آنها در کاهش بار میکروبی و کنترل آفلاتوکسین می باشد.

کلمات کلیدی:

آجیل، رشد میکروبی، آفلاتوکسین، عصاره و اسانس گیاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1772719>

