

## عنوان مقاله:

بررسی اثرنانوذرات نقره بر زمان ماندگاری زعفران ایرانی با استفاده از پوشش های بسته بندی نانوذرات ۱۰۳/۳ SNP بر خواص میکروبی و رهائش ذرات نانو به محصول نهائی

## محل انتشار:

فصلنامه پاتوبیولوژی مقایسه ای، دوره 9، شماره 4 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

حامد اهری  
امیرعلی انوار  
انعام شکری  
منصور بیات  
فرزاد طلاکش  
محمد صادقی  
هدی رحمان نیا

## خلاصه مقاله:

زعفران ایران به عنوان طلای سرخ در بازارهای جهانی حائز اهمیت می باشد. یکی از عوامل اصلی در رقابت بازارهای جهانی پوشش های بسته بندی مرغوبتر جهت تقلیل بار میکروبی محصول و افزایش زمان ماندگاری می باشد در اینتحقیق به روی تعداد ۱۰ بسته ۵ گرمی زعفران تهیه شده از فروشگاه هایزنجیره ای و معتبر در سطح شهر تهران آزمون میکروبی برپایه استاندارد ۲۱۹۸(آزمون میکروبی زعفران موسسه استاندارد ایران ) انجام یافته و نسبت بهپوشش های عاری از پوشش نانو که تحت عنوان شاهد بودند، بررسی و مقایسه گردید که در نهایت یکی از انواع پوشش های ۳ و ۵ و صفر درصد معادل ۴۰۰۰ PPM توانست بار میکروبی را تا ۹۸ درصد تقلیل دهد، نتایج فاز دوم طرح نیز ناشی از عدم رها سازی ذرات نانو به محصول بسته بندی شده نهائی دارد و میزانرهائش گروه های تحت آزمایش بوسیله آزمون تیترونیو سنجش گردید که معادل صفر PPM بوده است، در قسمت دوم طرح تحقیقاتی مذکور به بررسی میزان باقی ماندگی ذرات نانو در محصول بسته بندی شده نهائی بعد از زمان های ۱ و ۲ و ۳ ماه انجام گردید که پس از انتقال به آزمایشگاه شیمی مواد غذایی توسطدستگاه اندازه گیری فلزات سنگین (تیترونیو مدل ۴۲۸ ) به بررسی میزان باقی ماندگی ذرات پرداخته شد که نتایج حاکی از باقی ماندگی کمتر از ۱ PPM در نمونه های تهیه شده بود.

## کلمات کلیدی:

زعفران، ذرات نانو، بار میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1824442>

