

عنوان مقاله:

بررسی روند آلودگی میکروبی میوه خرمای مضافتی در مراحل رسیدگی

محل انتشار:

همایش ملی و جشنواره علمی خرمای ایران (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نرگس حاتمی - هیئت علمی دانشگاه پیام نور کرمان

محمد مهدی امینی - هیئت علمی بخش بیماری شناسی مرکز تحقیقات کشاورزی کرمان بلوار ۲۲ بهمن دا

خلاصه مقاله:

در این تحقیق، میوه خرمای مضافتی (رقم خرمای غالب و تجارتی در استان کرمان) به منظور شناسایی قارچها و تعیین روند آلودگی میوه در طول مراحل مختلف رسیدگی (کیمری، خلال و رطب) مورد بررسی قرار گرفت. پس از انتخاب چهار نخلستان در جهت های مختلف جغرافیایی شهرستان بم و همچنین با شروع مرحله کیمری، هر 15 روز یکبار نمونه برداری انجام شد و سپس در آزمایشگاه تعداد کل میکروارگانیزم ها، قارچها و همچنین وجود باکتریهای اسید لاکتیک در میوه خرما در طول مراحل رسیدگی بررسی شد. گونه های قارچ: *Aspergillus niger*, *A.flavus*, *A.parasiticus*, *A.ochraceus*, *A.fumigatus*, *Fusarium oxysporium*, *F.solani*, *F.equiseti*, *F.subglutinans*, *F.semitetum*, *Penicillium expansum*, *P.gladioli*, *Bipolaris australiensis*, *B.bicolor*, *Cladosporium herbarum*, *Alternaria alternate*, *Rhizopus stolonifer*, *Paecilomyces variotti* and *Nigrospora oryzae*

در مراحل مختلف رسیدگی از میوه مضافتی جدا شدند. شمارش میکروبی در مرحله کیمری بالا بود و سپس در مرحله خلال کاهش و مجدداً در مرحله رطب بطور قابل توجهی افزایش یافت. تعداد کل قارچها در مرحله کیمری حداقل بود و با رسیدگی میوه افزایش یافت بطوریکه بیشترین تعداد قارچها در مرحله رطب مشاهده شد. باکتریهای اسید لاکتیک فقط در مرحله رطب از میوه مضافتی جدا شدند.

کلمات کلیدی:

خرمای مضافتی، میکوفلور، باکتریهای اسید لاکتیک، مراحل رسیدگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/185451>

