

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسانس نعناع بر کنترل رشد استافیلوکوکوس اورئوس در کشک سنتی

محل انتشار:

همایش ارتقای عمر ماندگاری مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی با تاکید بر کاهش مصرف نگهدارنده ها (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فریده طباطبائی یزدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

عاطفه زمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

نسیم حسن پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

از مهمترین میکروارگانیسمهای آلوده کننده می توان به استافیلوکوکوس اشاره نمود. استافیلوکوکوس اورئوس قادر به تحمل مقادیر زیاد نمک (تا 15 درصد) می باشد. به همین خاطر، در مواد غذایی دارای نمک نظیر پنیر یا کشک سبب فساد می شوند. [1 و 2]. خواص ضد میکروبی اسانس ها علیه طیف وسیعی از باکتریها، مخمرها و قارچها به اثبات رسیده است. گیاهان خانواده نعناع جزو گیاهان آروماتیک می باشند که از نظر روغن های اسطغانسی غنی بوده و اغلب خاصیت ضد میکروبی از خود نشان می دهند. مهمترین ماده موجود در اسانس نعناع، منتول است. فعالیت ضد میکروبی روغن های اسانسی در واقع به گروهی از ترپنوئیدهای کوچک و ترکیبات قنولی نسبت داده می شود که با وجود قرار گرفتن در گروه مواد ایمن و مجاز (GRAS)، مصرف آنها معمولاً از نظر ارگانولپتیکی محدودیت ایجاد می کند [3,4 و 5].

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/191222>

