

عنوان مقاله:

ارزیابی عصاره گیاه پونه کوهی *Mentha pulegium* و ورکواز بومی ایران *Allium sativum controversum* بر ویژگی های میکروبی سوسیس

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 15، شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

عادلہ مدنی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد محلات، دانشگاه آزاد اسلامی، محلات، ایران.

نسرین چوپکار - گروه شیلات، دانشکده کشاورزی، واحد کرمانشاه، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمانشاه، ایران.

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر، استفاده از منابع ترکیبات زیست فعال در فرمولاسیون گوشت و فرآورده های گوشتی مورد توجه متخصصین بوده است. این پژوهش، در دو فاز انجام گردید. در فاز اول، عصاره های آبی، اتانولی و آبی اتانولی گیاه کمتر شناخته شده سیر وحشی (ورکواز) و پونه کوهی به روش خیساندن استخراج شده و مقادیر فنول کل، فلاونوئید و فعالیت آنتی اکسیدانی عصاره ها مورد سنجش قرار گرفت. نتایج فاز اول نشان داد که عصاره اتانولی هر دو گیاه، بیشترین میزان فنول کل، فلاونوئید و فعالیت آنتی اکسیدانی را داشت و در نتیجه، این عصاره جهت تزریق به فرمولاسیون سوسیس در سطوح ۵/۰، ۱ و ۵/۱ درصد انتخاب گردید. در فاز دوم، تیمارها در روزهای اول، پانزدهم و سی ام در دمای یخچال نگهداری شده و طی این زمان، آزمون های میکروبی بر روی آنها و نمونه کنترل انجام شد. از نظر شمارش کلی فرم، در روز اول، هیچ کلنی قابل شمارشی مشاهده نشد. طی روزهای پانزدهم تا سی ام، نمونه کنترل بالاترین تعداد و تیمار حاوی ۵/۱ درصد عصاره ورکواز کمترین شمارش کلی فرم را نشان داد. از نظر تعداد استافیلوکوکوس اورئوس، طی روزهای پانزدهم تا سی ام، نمونه کنترل، بیشترین تعداد از این باکتری را داشت، در حالی که تیمار حاوی ۵/۰ درصد عصاره ورکواز کمترین شمارش را نشان داد. طی پانزده روز اول، هیچ تعداد قابل شمارشی از کپک و مخمر در تیمارهای مورد بررسی مشاهده نگردید، اما در روز سی ام، تیمار حاوی ۵/۱ درصد عصاره ورکواز، کمترین تعداد کپک و مخمر و نمونه کنترل دارای بیشترین تعداد بود.

کلمات کلیدی:

سوسیس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002505>

