

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های کیفی و میکروبیولوژیکی آویشن شیرازی تحت تیمار پرتودهی

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 9، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

ساناز آقاچانی اینچه کیکانلو - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

حمید توکلی پور - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

محسن مختاریان - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

خلاصه مقاله:

پرتودهی با اشعه گاما یکی از روش هایی است که امروزه به طور گسترده برای حذف آلودگی میکروبی مواد غذایی به کار می رود. در این پژوهش تاثیر پرتودهی گاما در سه سطح ۶، ۸ و ۱۰ کیلوگری بر روی خصوصیات فیزیکی و میکروبی آویشن شیرازی بررسی شد. مقایسه میانگین بین تیمارهای به روش حداقل اختلاف معنی دار (LSD) در سطح احتمال ۹۹ درصد انجام شد. نتایج نشان داد که پرتودهی تا دز ۱۰ کیلوگری هیچ گونه تاثیر سویی بر روی رنگ آویشن نداشت. همچنین بیشترین تغییرات میزان رطوبت، روغن فرار و اندیس حالیت آویشن در دز بالاتر از ۶ کیلوگری مشاهده شد. استفاده از دز پرتودهی با شدت ۱۰ کیلوگری منجر به حذف کامل آلودگی میکروبی آویشن شد. با توجه به اینکه دز پرتودهی با شدت ۱۰ kGy سبب حذف کامل آلودگی میکروبی آویشن شد، بنابراین استفاده از پرتودهی تا این دز برای آلودگی زدایی آویشن پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

پرتودهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2003008>

