

عنوان مقاله:

اثر بازدارندگی اسانس سرسم بر میکروارگانیسم ها در کشک مایع صنعتی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

لیلا گلستان - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

لاله سیدیوسفی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

گیاه سرسم (*Mentha spicata*) یکی از گونه های خانواده نعنائیان می باشد. خواص ضد میکروبی اسانس این گیاه بر روی انواع میکروب ها مورد آزمایش و تأیید قرار گرفته است و اسانس این گیاه می تواند به عنوان یک افزودنی در مواد غذایی مورد مطالعه قرار بگیرد. هدف از این مطالعه بررسی اثر بازدارندگی اسانس سرسم بر رشد باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس، کلستریدیوم و کپک آسپرژیلوس در کشک مایع صنعتی می باشد. بدین منظور اثر بازدارندگی اسانس سرسم در دو غلظت 1011 و PPM 2011 بر این میکروارگانیسم ها در کشک مایع صنعتی در دمای 4 درجه سانتی گراد و طی یک دوره 21 روزه انبارمانی مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج این پژوهش نشان داد که اسانس سرسم بسته به غلظت های مورد استفاده و نوع میکروارگانیسم ها باعث کاهش در قابلیت بقای میکروارگانیسم های مورد آزمایش شد. البته در طی دوره نگهداری و در مقایسه با نمونه کنترل، بیشترین اثر ضد میکروبی هر دو غلظت اسانس سرسم به ترتیب برای استافیلوکوکوس اورئوس، کلستریدیوم و آسپرژیلوس مشاهده شد. اثر بازدارندگی از رشد میکروارگانیسم های مذکور در غلظت PPM 1011 اسانس کمتر از غلظت PPM 2011 بود و غلظت اسانس رابطه مستقیمی با میزان کاهش جمعیت میکروبی دارد.

کلمات کلیدی:

اسانس سرسم، کشک مایع، استافیلوکوکوس اورئوس، کلستریدیوم، آسپرژیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205521>

