

عنوان مقاله:

اثر اسانس اوجی بر میزان رشد باکتری کلاستریدیوم و کپک اسپرژیلوس در کشک مایع صنعتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

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 اوجی (*Mentha aquatica*) یکی از گونه های خانواده نعنائیان می باشد. اسانس این گیاه بر روی انواع میکروب ها در محیط کشت خواص ضد میکروبی موثری را نشان داده است. هدف از این مطالعه بررسی اثر بازدارندگی اسانس اوجی بر رشد باکتری های کلاستریدیوم و کپک اسپرژیلوس در کشک مایع صنعتی می باشد. بدین منظور اثر بازدارندگی اسانس اوجی در دو غلظت 1011 و 2011 PPM 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 اوجی بسته به غلظتهای 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 در دو غلظت اسانس اوجی به ترتیب برای کلاستریدیوم و اسپرژیلوس مشاهده شد. اثر بازدارندگی از رشد میکروارگانیسم های مذکور در غلظت 1011 PPM اسانس کمتر از غلظت 2011 PPM بود و غلظت اسانس رابطه مستقیمی با میزان کاهش جمعیت میکروبی دارد.

کلمات کلیدی:

اثر بازدارندگی، اسانس اوجی، کشک مایع، کلاستریدیوم، اسپرژیلوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205772>

