

عنوان مقاله:

ارزیابی کارایی نیزین بر روی باکتری لیستریا منوسیتوژنز مقاوم به برخی از مواد نگهدارنده در پذیر

محل انتشار:

ششمین همایش ملی دانشجویی مهندسی شیمی و پنجمین همایش ملی دانشجویی مهندسی نفت (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آمنه نصر - دانشگاه اصفهان، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی

روحا کسری کرمانشاهی - دانشگاه اصفهان، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی

ایرج نحوی - دانشگاه اصفهان، دانشکده علوم، گروه زیست شناسی

خلاصه مقاله:

رشد ناخواسته میکروبی در غذاها به سلامت افراد و به اقتصاد ملی ضرر می‌زند. همچنین افزایش جمعیت منجر به نیاز به حفظ کیفیت و سلامتی محصول در مدت طولانی‌تر برای مصرف‌کننده شده است. هدف ما از محافظت غذا جلوگیری یا تأخیر در ایجاد تغییرات مختلف در یک محصول غذایی است. نیزین یک پپتید ضد میکروبی است که توسط خود باکتری‌ها تولید می‌شود و با داشتن خاصیت باکتری‌کشی به عنوان نگهدارنده در غذاها استفاده می‌شود و یکی از مواد نگهدارنده طبیعی است که از سال 1987 به عنوان افزودنی مجاز در غذاها و محصولات لبنی استفاده شده است و امروزه به عنوان یک ماده نگهدارنده در بیش از 50 کشور در سراسر دنیا در محصولات متنوع مثل پنیر، غذاهای کنسرو شده، گوشت نمک زده و ... استفاده می‌شود. هنگام کاربرد یک ماده نگهدارنده، مجاز بودن آن برای فرآورده مورد نظر، دوز مجاز مصرفی، توزین دقیق، اختلاط یکنواخت آن با مواد مغذی موجود در غذا، اطمینان از ضرورت افزودن آن دارای اهمیت است. در این تحقیق کارایی نیزین بر روی باکتری لیستریا منوسیتوژنز مقاوم به غلظت‌های مجاز مواد نگهدارنده شیمیایی در غذاها از جمله بنزوات سدیم، اسید سوربیک، سترات سدیم، اسید سیتریک، سوربات پتاسیم، اسید استیک، اسید پروپیونیک بررسی شد. نتایج این تحقیق نشان داد که باکتری لیستریا منوسیتوژنز مورد بررسی نسبت به شرایط بالا مقاومت نشان داد. مقاومت به نیزین در باکتری لیستریا منوسیتوژنز توسط Davies و همکاران در سال 1994 و Harris و همکاران در سال 1991 گزارش شد. نتایج این آزمایش با نتایج Abee و همکاران در سال 1994 مشابه است.

کلمات کلیدی:

نیزین، لیستریا منوسیتوژنز، ماده نگهدارنده، کارایی، پذیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/22159>

