

عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاد از ناپسین انکپسوله و آزاد به عنوان نگهدارنده طبیعی در نگهداری سس کچاپ

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

رضا صفری - پژوهشکده اکولوژی دریای خزر

نسیم پاسدار - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مریم صابری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

سیدمسعود محمدی - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز و صنایع شیر ایران، شرکت شیر پاستوریزه
پگاه فارس

خلاصه مقاله:

انکپسوله کردن یک تکنولوژی در حال گسترش است که در زمینه های مختلفی از جمله در صنعت غذا کاربرد دارد. امروزه به طور عمده در سس ها به منظور کنترل آلودگی میکروبی از بنزوات سدیم و سوربات پتاسیم استفاده می شود. این ترکیبات نه تنها کنترل خوبی بر برخی از باکتریها ندارند، بلکه احتمال تأثیرات سرطان زایی نیز وجود دارد. هدف این پژوهش استفاده از نگهدارنده های طبیعی مانند ناپسین به عنوان جایگزین نگهدارنده های شیمیایی مورد بررسی است. ه چنین اثر استفاده از ناپسین به صورت انکپسوله شده بر ماندگاری سس کچاپ و مقایسه آن با ناپسین آزاد، بررسی شده است. در این مطالعه اثر غلظتهای مختلف ناپسین به صورت آزاد و انکپسوله شده (700، 1000 واحد بین المللی) در سس کچاپ در مهار باکتری اشرشیاکلی با انجام آزمون های میکروبی به صورت طرح فاکتوریل در سه تکرار بررسی شد. به منظور ارزیابی رشد باکتری در زمانهای مختلف از محیط کشت ECC کروم آگار استفاده گردید. نتایج آزمون میکروبی نشان داد که مقدار (1000IU) در هر دو ناپسین آزاد و انکپسوله در سس کچاپ اثر مهارکنندگی خوبی بر رشد باکتری مورد بررسی داشته با این تفاوت که اثر بازدارندگی ناپسین انکپسوله در دراز مدت مشهود تر بوده است.

کلمات کلیدی:

ناپسین انکپسوله، ناپسین آزاد، نگهدارنده طبیعی، اشرشیاکلی، سس کچاپ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234411>

