

عنوان مقاله:

بررسی اثر عصاره ریحان بر خ و اص ممانعتی و ضد میکروبی فیلم نشاسته ساگو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سمیه امینی فولادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، باشگاه پژوهشگران جوان، دامغان، ایران

عبدالرضا محمدی نافچی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

هدف: هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر عصاره ریحان بر خواص ممانعتی شامل نفوذ پذیری به بخار آب و نفوذ پذیری به اکسیژن و ضد میکروبی فیلم خوراکی بر مینی نشاسته ساگو می باشد. مواد و روش ها: در این تحقیق فیلم های خوراکی از جنس نشاسته ساگو محتوی عصاره ریحان با نسبت های (0، 10، 20 و 30 درصد) و یک مخلوط 3:1 گلیسرول- سوربیتول در 40 درصد (w/w از نشاسته) به عنوان پلاستی از سایزر تحت شرایط کنترل شده به روش تبخیر حلال تهیه گردید. ویژگی های نفوذپذیری به بخار آب و نفوذپذیری به اکسیژن و خاصیت ضد میکروبی اندازه گیری شد. نتایج و بحث: غلظت عصاره آبی در محدوده بررسی اثر معنی دار بر روی خ و اص ممانعتی از خود ناشن داد ($p < 0/05$). نتایج بدست آمده نشان داد که غلظت عصاره متانولی استخراج شده ریحان نسبت به عصاره آبی خاصیت ضد میکروبی بیشتری در برابر اشیریشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس از خود نشان داد ($p < 0/05$). عصاره متانولی ریحان خواص بازدارندگی بیشتری را در برابر استافیلوکوکوس اورئوس نسبت به اشیریشیاکلی نشان داد. نتیجه گیری کلی: نتایج نشان دادند عصاره ریحان از مواد ضد میکروبی مناسب برای تولید فیلم ها و پوشش هایی از جنس نشاسته ساگو با خواص ضد میکروبی، برای بسته بندی مواد غذایی مختلف می باشند.

کلمات کلیدی:

نشاسته، ساگو، فیلم خوراکی، عصاره ریحان، اشیریشیا کلی، استافیلوکوکوس اورئوس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235023>

