

## عنوان مقاله:

بررسی اثر بازدارندگی نایسین و سوربات بر میکرو ارگانیس‌های آلوده کننده پنیر

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

زهره محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد پردیس علوم و تحقیقات یزد، کارشناس شرکت شیر پگاه کرمان- کرمان ابتدای جاده هفت باغ

## خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی میزان بازدارندگی نگهدارنده ها در پنیر انجام گرفته است. میکروارگانیزم های الوده کننده با استفاده از محیط کشت‌های اختصاصی جداسازی و میزان اثر گذاری نایسین و سوربات بطور جداگانه در غلظت‌های مختلف به روش آگار دیفیوژن بررسی شد. با استفاده از تست MIC, MBC و روش رقت سازی مک فارلند میزان اثر سوربات و نایسین بر تعداد باکتری ها سنجیده شد. در بررسی آگار دیفیوژن نایسین و سوربات در 50 میکروگرم برگرم بهترین اثر را داشته اند. تست MIC, MBC نشان می دهد که نایسین در غلظت 256 میکروگرم برگرم و سوربات در غلظت 4096 میکروگرم برگرم بر روی اشرشیاکلی موثر بوده و اثر گذاری بر استافیلوکوکوس ارئوس نایسین در غلظت 512 میکروگرم برگرم بوده و سوربات بی اثر بوده است. بهترین غلظت نایسین و سوربات، 0,05 گرم بوده که علاوه بر جلوگیری از رشد باکتری های الوده کننده، تاثیر منفی بر باکتری های استارتری ندارد.

## کلمات کلیدی:

پنیر، نایسین، سوربات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235135>

