

## عنوان مقاله:

مروری بر تثبیت باکتریوسین نایسین بر روی حامل های آلی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

پیام مهرآذر - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

رضا رضایی مکر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

محمود صوتی خیابانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

ایمنی مواد غذایی مهمترین موضوع برای صنعت غذا و مصرف کنندگان می باشد. با وجود این مسئله صنعت غذا با چالش افزایش نگرانی از بکارگیری مواد نگهدارنده شیمیایی و افزایش تقاضا برای مواد غذایی طبیعی یا حداقل فرآوری شده مواجه است. از بین تکنولوژی های مطرح شده، نگهداری زیستی روشی است که بیشتر مورد توجه قرار گرفته است. در این میان باکتریوسین ها به عنوان نگهدارنده های زیستی بالقوه در تکنولوژی هردل به طور گسترده ای مورد آزمایش قرار گرفتند که نتایج نشان دهنده اثر سینرژیستی مجموعه ای از تیمارها برای افزایش زمان نگهداری مواد غذایی بود. سیلیکاتهایی مانند زئوسیل و پرلیت می توانند باکتریوسین های فعال را حمل نموده و در این حالت خاصیت ضد میکروبی نیز داشته باشند. این خصوصیت سیلیکات ها ناشی از بالا بودن سطح ویژه و دارا بودن بار منفی در pH بین 2 تا 11 می باشد. با توجه به اینکه میزان تولید باکتریوسین ها در مقیاس صنعتی کم و نیز پرهزینه می باشد، بنابراین یکی از مشکلاتی که در نحوه کاربرد آنها به عنوان محافظت کننده های زیستی مواد غذایی وجود دارد تهیه و خالص سازی این ترکیبات می باشد. ازاینرو به منظور استفاده از خصوصیات محافظت کنندگی آنها در مواد غذایی نیاز به بکارگیری روش هایی برای نحوه توزیع اینگونه ترکیبات خواهد بود. نحوه تولید باکتریوسین های تثبیت شده بر روی حامل های آلی و بررسی اثرات ضد میکروبی آنها در این مطالعه مورد بررسی قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

باکتریوسین، نایسین، تثبیت، سیلیکات ها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235404>

