

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه بر اشرشیا کلای در دوغ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ملیحه کرامت - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

نصیره علوی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مرضیه موسوی نسب - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز- رئیس گروه پژوهشی فراوری آبزیان، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

زهرا کرمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش، بررسی اثر ضد میکروبی اسانس مرزه با غلظت های مختلف (2500، 5000 و 10000 پی پی ام) در برابر اشرشیا کلای تلقیح شده در دوغ نگهداری شده در دمای محیط به مدت 16 روز می باشد pH و رنگ (Lab) نمونه های مختلف دوغ در روزهای مختلف اندازه گیری و ارزیابی حسی نمونه های دوغ تولید شده برای بررسی کیفی دوغ ها تهیه شد. میزان رشد باکتری در دوغ حاوی اسانس طی دوره نگهداری کاهش یافت. هر سه غلظت اسانس به کار برده شده اثر ضد میکروبی داشته اند. تاثیر ضد میکروبی غلظت 10000 بیشتر از 5000 و آن، بیشتر از غلظت 2500 پی پی ام می باشد. دو غلظت 5000 و آن، بیشتر از غلظت 2500 پی پی ام می باشد. دو غلظت 5000 و 10000 پی پی ام توانسته اند در روز چهارم و روز دوازدهم به طور موثری اثر ضد میکروبی داشته باشند. در روز شانزدهم، هیچ تفاوت معنی داری بین نمونه حاوی اسانس با غلظت 10000 پی پی ام با نمونه کنترل منفی وجود ندارد. با وجود بیشترین تاثیر ضد میکروبی غلظت 10000، اما آنالیز حسی نشان می دهد که بیشترین پذیرش برای نمونه دوغ حاوی غلظت 2500 پی پی ام بوده است. در رابطه با بو، نمونه های شاهد بوی مشابه (بوی دوغ تازه) و نمونه های دوغ حاوی غلظت 2500، 5000 و 10000، بوهای متفاوتی داشتند (از محدوده بوی ضعیف گیاه مرزه تا بوی مشخص و ویژه گیاه مرزه). در مورد آنالیز رنگ، نمونه های دوغ حاوی غلظت 2500 و 5000 پی پی ام رنگ یکسان داشته و نزدیک به نمونه های شاهد (رنگ سفید) تشخیص داده شد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان میدهد که اسانس بر رنگ در دوغ اثر خواهد گذاشت و هر چه غلظت اسانس بیشتر باشد، تاثیر آن بر روی رنگ بیشتر است. بر اساس استاندارد دوغ در ایران، شماره 2453، pH دوغ باید کمتر از 4/30 باشد که تمام نمونه ها در طی دوره نگهداری در سطح مورد نظر قرار داشتند.

کلمات کلیدی:

اسانس روغنی، مرزه، اشرشیا کلای، دوغ، دمای محیط

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235865>

