

عنوان مقاله:

مطالعه اثر ضد میکروبی برخی از گیاهان سنتی ایران بر روی پنیرسفید

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ناهید کاویانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مرضیه بلندی - مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حمیدبهادر قدوسی - دانشیار دانشگاه متروپلیتن - لندن

خلاصه مقاله:

اطمینان از سلامت غذا از نظر میکروبی و نیز اطمینان از مدت زمان نگهداری آن بستگی به کاهش آلودگی اولیه، جلوگیری و یا محدود نمودن رشد و یا نابودسازی جمعیت میکروبی دارد. با توجه بهنگرانی مصرف کنندگان در مورد استفاده از نگهدارنده های شیمیایی و مضرات آنها، در سال های اخیر گرایش به استفاده از نگه دارنده های طبیعی که فاقد عوارض احتمالی بوده و به غذا طعم و بوی مناسب می بخشد، پیدا شده است. لذا بررسی هایی در مورد اثر اسانس های گیاهی مختلف از جمله گیاهان موسیر، بادیان رومی، زیره سبز، نعناع، زیره، ترخان، اوبیشن و پونه و تاثیر آنها بر روی عوامل پاتوژن و فساد مواد غذایی انجام گرفته است. که نشان دهنده اثر مهار کنندگی بر رشد باکتریها و قارچها در پنیر بوده است. اسانس های گیاهی از منابع بالقوه واجد ترکیبات ضد باکتریایی می باشند و برای کنترل استافیلوکوکوس اورئوس که باکتری بیماری زایی با دامنه وسیعی از عفونت های انسانی و حیوانی است و لیستریا مونوسیتوزنز که از طریق مواد غذایی به انسان منتقل می گرد بسیار مفید و مؤثر هستند

کلمات کلیدی:

پنیر سفید، گیاهان سنتی، اثر ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243424>

