

## عنوان مقاله:

تاثیرات شیمیایی و خواص پوشش های کیتوزانی خوراکی بر میکروفلورهای گوشت و محصولات گوشتی

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

ریحانه شاهین فر - کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

فرشاد قربانیان - کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی خواص و فعالیت ضدباکتریایی پوشش های کیتوزانی جهت نگهداری گوشت و فراورده های آن در سردخانه می باشد. پوشش های محافظ بر اساس اسیدهای آلی و کیتوزان با مواد غذایی ژلاتین، و یا فیبر گندم، یا آلژینات سدیم، یا صمغ گوار توسعه داده شده اند. سطح تکه های گوشت بریده شده خرگوش و گوساله، سوسیس نیمه پز، سوسیس دودی و گوشت دودی نیمه پز شده سینه خوک با محافظ پوشانده شده است. فعالیت ضد میکروبی در شرایط ایزوله مورد بررسی قرار گرفته است. شاخص های میکروبی مخلوط نیز از طریق آزمایش های میکروب شناسی مشخص شده است. گرانیوی پویا، انرژی فعال سازی از جریان ویسکوز و pH مخلوط مایعات نیز اندازه گیری شد. در طی فرایند ذخیره سازی گوشت و فراورده های آن تعداد ثابتی از تمام میکروارگانیسم ها مشخص شد. کیتوزان با وزن های مولکولی مختلف، به عنوان یم مولفه ضد میکروبی موثر شناخته شده است. کیتوزان و سایر شکاف های آن (مانند گلوکوزامین) برای ارگانیسم انسان بی ضرر است. این خصوصیات کیتوزان آن است که باعث شده برای کنترل فساد میکروبی گوشت و محصولات آن مورد استفاده قرار گیرد. بنابراین از پوشش های خوراکی پایه کیتوزان می توان برای افزایش زمان ماندگاری و افزایش پارامترهای امنیت باکتریایی گوشت و فراورده های گوشتی استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

کیتوزان، ژلاتین، میکروفلورها، آلژینات سدیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267359>

