

## عنوان مقاله:

اثرگذاری پراستیک اسید درضدعفونی و مدت زمان ماندگاری کاهو پس از برداشت

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

نهایه نجفی - کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی

اشکان اربابی - کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی

## خلاصه مقاله:

سبزیجات یکی از فسادپذیرترین محصولات کشاورزی هستند. این محصولات در مزرعه ممکن است با مدفوع حیوانات و یا جریان فاضلاب ها آغشته شوند و یا به دلیل عدم مراقبت های بهداشتی پس از برداشت و در حین انتقال به بازارمصرف دچار انواع فساد و آلودگی شوند. در این تحقیق اثرگذاری پراستیک اسید که دارای حد مجاز مصارف خوراکی می باشد به عنوان ماده ضدعفونی کننده وسیع الطیف بر روی کاهو بررسی شده است. استفاده از این ماده درضدعفونی میوه و سبزی باعث حذف کارا و مناسب آلودگی و افزایش راندمان و بهره وری گشته است. با توجه به حداقلتاثیرگذاری پراستیک اسید بر روی میکروارگانیزم های شاخص آلودگی مشخص گردید با رقت 100ppm از پراستیک اسید در حد مجاز تعیین شده در مواد غذایی خام کشاورزی می توان مدت زمان ماندگاری محصول را تا یک هفته وبدون تغییر در رنگ اولیه ، طعم و مزه کاهو افزایش داد و کاهش بار آلودگی اولیه کاهو را تا مقدار زیادی کاهش داد.همچنین با استفاده از رقت 150ppm از این ماده در مدت زمان 5 دقیقه، در آخرین مرحله از فرآیند شستشوی کاهو وپس از انگل زدایی، نهایتا ضدعفونی به صورت موثر و مطلق انجام گرفت. در این خصوص کاملا مشخص گردید که به لحاظ توصیف آماری و به خاطر صفر شدن واریانس داخلی تیمار، آزمون معنی داری برای آن قابل انجام نیست به علاوه در مقایسه با نمونه های شاهد، تمامی تیمار های ضدعفونی شده با این ماده از لحاظ آزمون های ارگانولپتیکی نیز از نمونه های اولیه مناسب تر بوده اند.

## کلمات کلیدی:

پراستیک اسید، ضدعفونی، مدت زمان ماندگاری، کاهو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303367>

