

عنوان مقاله:

مروری بر ناتامایسین و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مریم اکبری اعظم - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سوادکوه، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از نگهدارنده ها برای افزایش طول عمر ماده غذایی از گذشته در صنعت غذا کاربرد داشته است. ناتامایسین یکی از نگهدارنده های مجازی است که در تولید پنیرها و سوسیس هایی که باید دوره رسیدگی را طی کنندف به منظور جلوگیری از رشد کپک مخمر در سطح ماده غذایی استفاده می شود. اگر چه خاصیت ضد میکروبی ناتامایسین طی تحقیقات گسترده ای مشخص شده است، اما از آنجائی که این ترکیب آنتی بیوتیکی است که در درمان برخی بیماری های انسان نیز استفاده می گردد، محدود کردن میزان مصرف آن در مواد غذایی در دستور کار سازمانهای ذیصلاح قرار گرفت. طبق قوانین اتحادیه اروپا استفاده از این نگهدارنده در مواد غذایی مذکور به میزان $1\text{mg}/\text{dm}^2$ در سطح ماده مجاز می باشد به شرط اینکه عمق نفوذ آن بیشتر از 5 میلی متر از سطح نباشد. استاندارد ایران حداکثر میزان ناتامایسین را در پنیر $5\text{mg}/\text{dm}^2$ تعیین کرده است و برای اندازه گیری آن روش های اسپکتروفتومتری و HPLC را برگزیده است. امروزه به منظور تشخیص و اندازه گیری میزان این نگهدارنده از متدها و روش های مختلف شیمیایی و بیولوژیکی استفاده می شود که شاید بتوان از دقیق ترین آنها HPLC و ELISA را نام برد. علی رغم اینکه بر طبق قوانین بین المللی استفاده از ناتامایسین تنها در انواعی از پنیر و سوسیس محدود شده است، امروزه از این ترکیب در مواد غذایی دیگری مانند ماست و دوغ و در برخی از کشورها در نوشیدنی های الکی نیز استفاده می گردد. این مقاله مروری، به معرفی ناتامایسین و ساختار شیمیایی آن و روش های دستگاهی دقیق شناسایی آن در مواد غذایی پرداخته است.

کلمات کلیدی:

ناتامایسین، پنیر، HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303463>

