

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسانس بومادران (Achillea Santolina) بر پارامترهای رشد اشرشیا کلی در فیلم نشاسته کاساوا

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مینا باقری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه پژوهشی بایوپلیمر، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حجت کاراژیان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه، گروه علوم و صنایع غذایی، تربت حیدریه، ایران

امیر حیدری - استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

تقاضا برای تولید محصولات غذایی تازه، ایمن و با حداقل فرآیند در حال حاضر از جمله مهمترین چالشهایی می باشد که امروزه صنعت بسته بندی مواد غذایی با آن مواجه می باشد و همواره به دنبال کاری برای حفظ کیفیت و ایمنی غذا در زمینه بسته بندی بوده است. یکی از مهمترین دلایل بسته بندی مواد غذایی جلوگیری از فساد ماده غذایی تحت شرایطی است که آلودگی در سطح ماده مورد نظر روی داده است. به همین دلیل استفاده از عناصر ضد میکروبی در بسته بندی منجر به پیشرفت های چشمگیر در حوزه بسته بندی مواد غذایی شده است و نقش مهمی را در کاهش خطر آلودگی ناشی از عوامل بیماری زا ایفا میکند و در نهایت نیز باعث افزایش زمان ماندگار مواد غذایی می شود. اثر اسانس استخراج شده از گیاه بومادران بر خواص ضد میکروبی فیلم های نشاسته ای به روش انتشار بر سطح آمار در برابر اشرشیا کلی، اندازه گیری گردید. اسانس گیاه بومادران بدون تغییرات معنی دار در خواص عمومی فیلم نشاسته کاساوا می تواند از خود خاصیت ضد میکروبی نشان داده و بعنوان بسته بندی فعال در پوشش های خوراکی و بسته بندی محصولات غذایی و کشاورزی عمل کند.

کلمات کلیدی:

نشاسته کاساوا، اسانس بومادران، اشرشیا کلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334118>

