

عنوان مقاله:

بررسی اثرات ضد میکروبی عصاره کاکوتی و مرزه بر افزایش ماندگاری زیتون شور

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فاطمه بامی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی-شیمی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

وحید حکیم زاده - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

زیتون با نام علمی آن اولئا اورپا از خانواده اولئاسه است زیتون قند و کلسترول ندارد و سرشار از املاحی از قبیل پتاسیم، فسفر، آهن، سدیم است که مصرف آن برای سلامت موثر است. در این تحقیق به استفاده از عصاره های گیاهی کاکوتی و مرزه برای کاهش بار میکروبی و افزایش ماندگاری در زیتون شور پرداخته شد. عصاره ها در سه غلظت متفاوت 0، 1 و 2 درصد (وزنی/وزنی) به صورت جداگانه به زیتون شور در 2 تکرار افزوده شد و آزمایشات میکروبی در محیط کشت YGC و OSA صورت گرفت. داده ها با نرم افزار اس پی اس بصورت فاکتوریل و در طرح کاملاً تصادفی و مقایسه میانگین با آزمون دانکن در سطح 5 درصد مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. با توجه به نتایج، اثر نوع و غلظت عصاره از لحاظ آماری معنی دار بود. به طوری که اثر عصاره کاکوتی در کاهش بار میکروبی بیشتر از عصاره مرزه بود و با افزایش غلظت عصاره بار میکروبی کاهش یافت. اثر دما نیز از لحاظ آماری معنی دار بود. با این تفاوت که در دمای 50 درجه سانتیگراد هیچ میکروارگانیسمی رشد نکرد.

کلمات کلیدی:

بار میکروبی، زیتون شور، عصاره، کاکوتی، مرزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334346>

