

## عنوان مقاله:

بررسی خاصیت ضد میکروبی اسانس جعفری بر روی ماندگاری مخمر دباریومیسیس هانسنی در دوغ ایرانی

## محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

آزاده احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، گروه مهندسی کشاورزی، دانشگاه علوم و تحقیقات سنج

هیوا کریمی دره آبی - استادیار بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد سنج

## خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: اسانس های گیاهی در صنایع غذایی کاربرد فراوان دارند و دارای خاصیت ضد میکروبی بر طیف وسیعی از میکروارگانیسم های می باشند. در این تحقیق اثر ضد میکروبی اسانس را در دو درجه حرارت 4 و 15 درجه سانتی گراد بر روی مخمر *Debaryomyces hansenii* در دوغ ایرانی مورد مطالعه قرار گرفت. مواد و روش کار: مطالعه حاضر یک مطالعه آزمایشگاهی (experimental) می باشد. جهت بررسی اثر ضد میکروبی اسانس جعفری در غلظتهای (0، 1، 25، 50، 100 درصد) و بعد از تلقیح به دوغ های ایرانی و گرمخانه گذاری در دو درجه حرارت 4 و 15 درجه سانتی گراد، تاثیر غلظت های مختلف و درجه حرارت نگهداری را بر رشد و عدم رشد مخمر مورد بررسی قرار گرفت. یافته ها: در این مطالعه نشان داده شد که اسانس جعفری در غلظت های مختلف تاثیری بر کاهش ماندگاری مخمر مورد نظر نداشته است. و تقریباً در تمام غلظت های استفاده شده از آن تعداد مخمرها در دوغهای نگهداری شده افزایش یافته و ممانعتی از رشد مخمر دباریومیسیس ایجاد ننموده است که این نشان دهنده عدم تاثیر اسانس جعفری بر کاهش ماندگاری مخمر مورد نظر می باشد از سوی دیگر خاصیت آنتی میکروبیال در اسانس جعفری در دماهای نگهداری شده 4 و 15 درجه سانتی گراد در کاهش لوگ مخمر دباریومیسیس هانسنی تاثیری نداشته است.

## کلمات کلیدی:

مخمر *Debaryomyces hansenii*، دوغ ایرانی، جعفری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393568>

