

عنوان مقاله:

پودر زیتون، ایمنی و سلامت همبرگر

محل انتشار:

دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فرشته خیری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

لیلا روزه نصیرانی - دکترای علوم و صنایع غذایی گرایش میکروبیولوژی مواد غذایی

حمیدرضا پاژکی پردی - PhD , PharmD فیزیولوژی

خلاصه مقاله:

گوشت و فراورده های گوشتی از مهم ترین منابع غذایی در جیره روزانه افراد در کشورهای توسعه یافته بوده و مصرف آن ها تحت تاثیر عوامل متعددی قرار می گیرد. مصرف این قبیل فرآورده هابدلیل تنوع غذایی در کنار سهولت مصرف و عدم نیاز به پخت اکثر آنها، افزایش چشمگیری داشته و بخش قابل ملاحظه ای از نیاز غذایی جامعه بویژه جوانان و نوجوانان را تامین می کنند. با این همه، گزارشات روز افزون بیماری های منتقله از غذا و بویژه آلودگی ثانویه محصولات غذایی در خلال مراحل بعد از فرآوری، مسئله سلامت مواد غذایی رامطرح می کنند که نگرانی مصرف کنندگان و نیز تولید کنندگان و دیگر عوامل درگیر در صنایع غذایی را در پی داشته است. اشرشیا کلی O157:H7 به عنوان مهم ترین سروتیپ گروه اشرشیاکلی انتروهموراژیک به شمار می رود و نقش بسزایی در وقوع بیماری های چون کولیت خون ریزی دهنده، پوریورا ترومبوسیتوپنی ایدیوپاتی و سندرم اورمی همولیتیک ایفا می کند. سندروم اورمی همولیتیک در 2-7 درصد بیماران اتفاق افتاده و در 3-5 درصد موارد منجر به مرگ می گردد. اگرچه مدتهاست که اثر بازدارندگی ادویه جات، عصاره ها و اسانس های گیاهی شناخته شده است، اما در سال های اخیر توجه زیادی به تاثیر عصاره های معطر و اسانس های گیاهی و یا مواد موثره این اسانس ها بر روی پاتوژن ها ومیکروارگانیزم های عامل فساد مواد غذایی شده است. نوآوری تولید پودر زیتون نیاز به فن آوری و فرآوری خاصی دارد. پودر زیتون در خوارک انسانی مصرف دارد. این اختراع در زمینه ی خوراک و غذای سالم انسانی مصرف می شود و در تاریخ 1392/04/09 به شماره ی ثبت 79862 در اداره کل مالکیت صنعتی (ثبت اختراعات) با توجه به ارائه مدارک و مستندات وبررسی کلیه خصوصیات آن توسط اینجانب به ثبت رسیده است. مطالعه حاضر باهدف تاثیر گذاری پودر زیتون بر سالم نگه داشتن همبرگر صورت گرفت. «MeIQx» و «PhIP» دو آمین مشاهده شده در همبرگر می باشد در این تحقیق ، سطوح بالای از باکتری E. coli O157:H7 همراه با عصاره گیاهی ، ادویه گیاه مورد بررسی به تکه های گوشت افزوده شده اند، داده های مربوط به آمین ها حاکی از این بودند که MeIQx، حدود 80 درصد و PhIP حدود 84 درصد همراه با کاربرد پودر زیتون کاهش یافته اند. به طور کلی ، پودر زیتون موثرترین عصاره گیاهی(پودر زیتون، سیب، وپپاز) است که مورد آزمایش قرار گرفت.

کلمات کلیدی:

پودر زیتون، اشرشیاکلی O157:H7، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/401698>



