

## عنوان مقاله:

مطالعه تاثیر اسانس آویشن شیرازی بر ویژگی های میکروبی پنیر آباده در طول مرحله رسیدن

## محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم و مهندسی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مهسا یزدان بخش - گروه مهندسی کشاورزی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی تبریز، ایران

حمید میرزایی - گروه دامپزشکی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

اسانس گیاه آویشن شیرازی کشت شده در ایران به طور گسترده ای به عنوان طعم دهنده در مواد غذایی کاربرد دارد. همچنین این اسانس برای بعضی از باکتری های بیماریزای غذایی اثر ضد میکروبی دارد. هدف از این تحقیق ارزیابی تاثیر غلظت های مختلف اسانس آویشن شیرازی بر خواص میکروبی پنیرهای سنتی عرضه شده در بازار آباده در طی مرحله رسیدن بود. اسانس این گیاه به روش تقطیر با بخار تهیه و آنالیز اسانس توسط دستگاه گاز کروماتوگراف متصل به طیف نگار جرمی انجام شد. برای ارزیابی تاثیر اسانس آویشن شیرازی، 3 نوع پنیر حاوی اسانس آویشن شیرازی با غلظت های صفر، 011 و 011 ppm در 3 تکرار و در مجموع 54 نمونه 011 گرمی تهیه و نمونه تهیه شده در دمای حدود 5 درجه سلسیوس نگهداری و در دوره های صفر و 15 و 30 و 60 و 90 روز دوره رسیدن مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج تحقیق نشان داد که غلظت 011 ppm اسانس آویشن شیرازی بر روی شمارش کلی باکتری ها در طول روزهای 01 و 01 بر روی شمارش کلی فرم ها و استافیلوکوک ها در طول دوره 01 روزه اثر مهاری معنی دار داشته است. ( $p < 10^{-4}$ ) لذا در مجموع می توان گفت که غلظت 011 ppm آویشن شیرازی می تواند به عنوان یک ماده نگهدارنده طبیعی در پنیرهای سنتی آباده استفاده شود.

## کلمات کلیدی:

اسانس، آویشن شیرازی، پنیر سنتی آباده، خواص میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/425088>

