

عنوان مقاله:

تأثیر نسبت‌های مختلف عصاره اتانولی بره موم بر کاهش بار میکروبی شیر خام

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

هانیه ناصری - گروه علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران جوان واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

سیده زهرا سیدالنگی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزادشهر، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، استفاده از عصاره اتانولی برهموم به‌عنوان یک افزودنی طبیعی با خواص ضد میکروبی بالا و یک عامل کنترل کننده بار میکروبی در شیر خام جهت افزایش ماندگاری و ارزش غذایی آن مورد بررسی قرار گرفت. برهموم از منطقه گنبد کاووس، استان گلستان و در پنج غلظت 0/1؛ 1؛ 24؛ 48 و 72 ساعت، تاثیر پذیری میکروارگانیسم‌های موجود در شیر نسبت به عصاره برهموم مورد ارزیابی قرار گرفت. اثر عصاره برهموم در غلظت‌های مورد بررسی بر بار میکروبی شیر در دمای 25 درجه سانتی گراد چشمگیر بوده، به طوری که با افزایش دوز عصاره و گذشت مدت زمان کاهش معنی‌دار در تعداد میکروارگانیسم‌های موجود در شیر مشاهده شد. نتایج نشان می‌دهد که غلظت 2 درصد بیشترین تاثیر را در کاهش تعداد کلونی رشد یافته در دمای 25 درجه سانتیگراد داشته و با کاهش غلظت عصاره، توانایی میکروبی‌های موجود در شیر برای زنده ماندن، رشد و تکثیر افزایش خواهد یافت. در دمای 4 درجه، با توجه به این که دمای پایین رشد باکتری را غیرفعال کرده یا به تعویق می‌اندازد، استفاده همزمان از دمای پایین و عصاره حتی در دوز مصرفی کم، مدت نگهداری را طولانیتر نمود. همچنین درباره مدت زمان آزمون نیز زمان‌های بالای 24 ساعت قابل استنتاج است، زیرا میکروارگانیسم‌ها به حداقل زمان مناسب برای ظهور شواهد رشد و تشکیل کلونی در محیط آگار نیاز خواهند داشت.

کلمات کلیدی:

برهموم، ترکیبات شیمیایی، خاصیت ضد میکروبی، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468405>

