

## عنوان مقاله:

مقایسه ویژگی های فیز کیوشیمیایی و م کیروبی عسل های با منشاء گیاهی مختلف در استان اصفهان

## محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 26، شماره 3 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

لیلا لک زاده - مربی گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرضا

حمیدرضا قیصری - دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شیراز

عبدالحمید ماهیانه - مربی مرکز آموزش علمی - کاربردی شیلات، جهاد کشاورزی بوشهر

## خلاصه مقاله:

عسل یکی از مهمترین فرآورده های زنبور عسل می باشد که از نظر کربوهیدراتها بسیار غنی است. ترکیبات عسل در هر منطقه به علت شرایط آب و هوایی، نوع پوشش گیاهی، نژاد زنبور و روش های مدیریتی متفاوت می باشد. با انجام آزمایشات میکروبیولوژی و فیزیکوشیمیایی می توان کیفیت عسل در هر منطقه و عوامل مؤثر بر آن را تعیین نموده و تولیدکنندگان عسل مرغوب مورد حمایت قرار داد. بر این اساس مطالعه ای روی 44 نمونه عسل با در نظر گرفتن نوع گیاهی که به طور عمده زنبور از آن تغذیه کرده بود، صورت گرفت. نتایج نشان داد که نمونه ها از کیفیت خوبی برخوردار و نوع پوشش گیاهی در ویژگی های عسل مؤثر می باشد. دامنه میزان رطوبت بین 64/15-66/18 درصد در نمونه های گون-یونجه و گون دیده شد. فروکتوز و گلوکز بین 80-60 درصد از کربوهیدرات های عسل را تشکیل داده بودند و بالاترین نسبت بین آنها در عسل کنار (7/1) گزارش گردید. کمترین میزان هیدروکسی متیل فورفورال در عسل شوید و کمترین مقدار اسیدیته آزاد و بیشترین فعالیت دیاستازی در عسل گشنیز (84/19) دیده شد. این نتایج نشان داد که نمونه های عسل تازه بوده و روش های فرآوری و نگهداری مناسبی بعد از تولید داشته اند. باکتری های احیاکننده سولفیت در عسل ها دیده نشد و تعداد مخمر و کپک کمتر از 102 g/CFU بود که با استاندارد 92 ایران که در آن تعداد مخمر و کپک حداکثر 102 g/CFU و باکتری های احیاکننده سولفیت صفر است، مطابقت دارد.

## کلمات کلیدی:

عسل، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، میکروبی، پوشش گیاهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/543142>

