

عنوان مقاله:

بررسی پتانسیل فرآیند ازن دهی در کاهش لاروهای زنده و میزان آفلاتوکسین کل در میوه خرما

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

انسیه باستان - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان، قوچان، ایران

وحید حکیم زاده - استاد دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش برای کاهش آلودگی خرمای نوع پیارم از روش ازن دهی استفاده شد. این روش دارای مزایای زیادی نسبت به روشهای قبلی برای کاهش آلودگی خرما است، به طوریکه هیچ باقیمانده ای بر روی نمونه ها باقی نمیگذارد و بر خلاف ترکیباتی مانند متیل بروماید برای محیط زیست آلودگی ایجاد نمیکنند. در این تحقیق نمونه ها در دماهای 10، 20 و 30 درجه سانتیگراد به مدت 5، 10 و 15 دقیقه در معرض ازن قرار گرفتند و سپس به مدت 12 و 24 ساعت در دماهای مورد نظر نگهداری شدند و سپس از نظر وجود حشرات و لاروها و همچنین آفلاتوکسین کل مورد بررسی قرار گرفتند. برای بررسی میزان آفلاتوکسین کل پس از طی فرآیند ازن دهی به روش الایزا مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد هرچه دما و زمان ازن دهی بیشتر شود مقدار آفلاتوکسین کاهش یافت. همچنین نتایج حاکی از آن بود که در تمام سطوح ازن دهی در دماهای مختلف لارو و خود شپشه های دنداندار از بین رفتند.

کلمات کلیدی:

ازن دهی، آفلاتوکسین کل، الایزا، شپشه دنداندار و لارو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564043>

