

عنوان مقاله:

پتانسیل کاربرد لاکتوباسیلوس پلانتاروم بعنوان یک تولید کننده بیولوژیک مواد ضد میکروبی در مواد غذایی ارگانیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مریم طاهانژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

شهرام نقی زاده رئیسی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

حامی کابوسی - استادیار گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

مواد نگهدارنده شیمیایی به طور متداول در فرایند تولید محصولات فرآوری شده استفاده می شوند. با این حال، مصرف کنندگان بیشتر تمایل دارند که از محصولات تازه، طبیعی، سالم و ایمن مصرف کنند و در مورد ترکیبات جایگزین طبیعی جستجو می کنند. در این زمینه، در صنایع غذایی به طور گسترده باکتری های اسید لاکتیک به عنوان نگهدارنده های طبیعی بواسطه توانایی شان برای تولید ترکیبات ضد میکروبی استفاده می شوند، همچنین در صنایع دارویی استفاده از این مواد ضد میکروبی، به منظور کاهش استفاده بی رویه از آنتی بیوتیک ها در مواد غذایی گسترش یافته است. در میان باکتری های اسید لاکتیک، لاکتوباسیلوس پلانتاروم می تواند به عنوان یک کشت آغازگر در مواد غذایی مختلف استفاده شود و در فرآیندهای تخمیری کمک به خواص حسی، عطر، طعم و بافت کرده همچنین با تولید اسید لاکتیک و دیگر ترکیبات ضد میکروبی موجب ایمنی محصولات نهایی می شود و نیز به عنوان یک جزء برای مواد غذایی پروبیوتیک مورد استفاده قرارگیرد. هدف این از مطالعه پتانسیل کاربرد لاکتوباسیلوس پلانتاروم بعنوان یک تولید کننده بیولوژیک مواد ضد میکروبی در مواد غذایی ارگانیک می باشد.

کلمات کلیدی:

لاکتوباسیلوس پلانتاروم، مواد ضد میکروبی، اسید لاکتیک، پروبیوتیک، ارگانیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564087>

