

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر شرایط نگهداری عصاره زعفران (قبل از استفاده در پخت) در تغییرات میکروبی آن

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

رزیتا سالاری - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

معصومه دربانیان - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

بیبا وزیرزاده - مدیر کنترل کیفیت شرکت زعفران تسلی

## خلاصه مقاله:

با توجه به تمایل بالای ایرانیان به مصرف زعفران در پخت غذا و متفاوت بودن شرایط آماده سازی و نگهداری آن توسط مصرف کنندگان، در این مطالعه خصوصیات میکروبی عصاره زعفران (زعفران دم کرده آماده مصرف) که قبل از استفاده در پخت در شرایط دمایی و بسته بندی مختلف نگهداری شده است، مورد ارزیابی قرار گرفت. این ارزیابی به منظور دستیابی به بهترین شرایط نگهداری عصاره زعفران از نظر انتخاب نوع ظرف بسته بندی و دمای نگهداری آن تا زمان استفاده در پخت، صورت گرفت. ابتدا نمونه زعفران انتخاب، سورت و آس-یاب گردی-د. س-پس در اوزان مساوی با آب جوش مخلوط و آماده سازی شد و تحت شرایط دمایی و بسته بندی متفاوت قرار گرفت. آزمون های میکروبی شامل شمارش کل-بی میکروارگانیزم ها، کلیفرم و کپک مطابق با روشهای توصیه شده در استانداردهای ملی ایران در فواصل زمانی مشخص بر روی آنها انجام شد. نتایج نشان داد که بهترین شرایط نگهداری زعفران دم کرده آماده مصرف در پخت غذا، در ظروف شیشه ای با درب بسته و در دمای یخچال (4 درجه سانتیگراد) و حداکثر به مدت 4 روز می باشد. میزان رشد آلودگی های میکروبی در این حالت نسبت به سایر شرایط نگهداری کمتر است. البته توجه به اینکه در دمای یخچال نیز شاهد رشد آلودگی میکروبی در نمونه ها بودیم، توصیه می شود که زعفران قبل از مصرف، آماده سازی و نگهداری نشود و آماده سازی آن صرفاً 1 در زمان مصرف صورت گیرد

## کلمات کلیدی:

زعفران، جنس ظروف نگهداری، دمای نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564452>

