

## عنوان مقاله:

تحلیلی بر افزایش ماندگاری غلات با استفاده از ازن

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سمانه هاشم پورصادقیان - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مهرداد نیاکوثری - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

امروزه کاربرد ازن به عنوان یک ضدعفونی کننده قوی برای غلات، مورد توجه قرار گرفته است. غلات که خوراک غالب اکثر مردم دنیا را تشکیل میدهند، قبل از مصرف تا چندین ماه در انبارها و سیلوها ذخیره میشوند و در این مدت در معرض حمله حشرات و میکروارگانیسمها قرار دارند. مطالعات نشان میدهد که ازن یک ضدعفونی کننده موثر برای از بین بردن حشرات، تخریب مایکوتوکسینها و غیرفعال کردن میکروبها محسوب میشود و به این ترتیب به افزایش ماندگاری و عمر انبارمانی غلات کمک میکند. به علت طبیعی بودن، برخلاف حشرهکشها و سموم شیمیایی متداول، باقی ماندهای بر جا نمیگذارد و اثر نامطلوبی بر غلات، آرد و دیگر محصولات آنها ندارد. هدف از این مقاله، مروری بر کاربردهای ازن در ذخیرهسازی و نگهداری غلات و نیز بررسی اثرات آنها میباشد

## کلمات کلیدی:

ازن، غلات، افزایش ماندگاری، ضدعفونیکننده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574155>

