

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات فیزیکی و مکانیکی فیلم کتیرای غنی شده با ویتامین C و عصاره گل سرخ جهت کنترل رشد باکتری های بیماری زای مواد غذایی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فاطمه سلیمانی اشراقی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی
آمل ایران

سمیه بهرام - استادیار گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قایمشهر قایمشهر ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل ایران

خلاصه مقاله:

در بررسی حاضر فیلم خوراکی کتیرای غنی شده با ویتامین C و عصاره گل سرخ تولید شد. سپس خصوصیات فیزیکی، مکانیکی و میکروبی فیلم های تولیدی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بررسی نشان داد افزودن این ترکیبات رطوبت و حلالیت فیلم را کاهش داد. میزان نفوذپذیری به بخار آب با افزودن عصاره گل سرخ افزایش ویتامین C کاهش معنی داری پیدا نکرد ($P \geq 0.05$) افزودن ویتامین C و عصاره گل سرخ باعث کم شدن مقاومت کششی فیلم و بالا رفتن درصد کشش فیلم شد ($P \leq 0.05$). همچنین افزودن عصاره گل سرخ و ویتامین C تغییری در شدت رنگ ایجاد نکرد. خواص ضد میکروب فیلم با افزودن عصاره گل سرخ در سطح 1/5 درصد تقویت شد و توانست باکتری های مورد بررسی را شامل ایکلای، باسیلوس اوربوس و سالمونلا تیفی موریم را مهار نماید.

کلمات کلیدی:

عصاره گل سرخ، ویتامین C، کتیرا، خواص ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647366>

