

عنوان مقاله:

بررسی عملکرد دستگاه ازن ساز طراحی شده روی بار میکروبی سبزیجات محلی در مقایسه با روشهای معمول

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

حمیدرضا دل افروز - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه ارومیه

علی حسن پور - استادیار، دانشگاه ارومیه

شهرام آرمیده - استادیار، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

سبزیجات از اجزای مهم رژیم غذایی انسان هستند و مصرف آنها در دهه های اخیر به طور قابل توجهی افزایش یافته است. در صورت آلودگی، وسیله ای برای انتقال باکتری ها، انگل ها و ویروس های بیماری زا هستند و باعث ایجاد بیماری می گردند. مصرف سبزیجات خام بدون شستشوی مناسب یک مسیر مهم در انتقال بیماریهای انگلی است. ضدعفونی کننده ها می توانند نقش مهمی در کاهش میکروارگانیسم های طبیعی و پاتوژن ها در سبزیجات تازه ایفا کنند همچنین ممکن است به حذف میکروب ها از سطح محصولات تازه کمک کنند. در این تحقیق دستگاه ازن ساز طراحی شده با روش های معمول ضدعفونی سبزیجات از نظر بار میکروبی مقایسه گردید. نتایج بررسی نشان داد که بین زمان های ازن دهی و غلظت های محلول تجاری بابار میکروبی همبستگی بیشتری نسبت به سایر ترکیب ها وجود دارد ($R(2)=0.996$ و $R(2)=0.985$). همچنین در تجزیه واریانس بین تیمارها در کاهش بار میکروبی اختلاف معنی داری در بین تمام غلظت ها مشاهده شد و تیمار ازن در تمام غلظت ها بهترین اثر در کاهش بار میکروبی نسبت به سایر تیمارها از خود نشان داد. این بررسی نشان می دهد که از ازن می توان در آلودگی زدایی ترکیبات مختلف استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

سبزیجات، ضدعفونی کننده، بار میکروبی، ازن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/799529>

