

عنوان مقاله:

اثر سن زدگی بر وضعیت میکروبی در میوه پسته

محل انتشار:

دومین همایش ملی پسته ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

خاطره نکویی - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی پس از برداشت، واحد شیراز، دانشگاه آزاد اسلامی، شیراز، ایران

فاطمه حسن زاده داورانی - گروه بیماری شناسی گیاهی، واحد رفسنجان، دانشگاه آزاد اسلامی، رفسنجان، ایران

خلاصه مقاله:

آفت زدگی یکی از عوامل بسیار مهم و تاثیر گذار در کاهش کیفیت و کمیت مواد غذایی و همچنین باعث کاهش صادرات محصولات خشکبار می شود. سن زدگی باعث ورود انواع قارچ و سایر میکروارگانیسم ها به داخل میوه پسته می شود. در این راستا اثر سن زدگی بر جمعیت میکروبی پسته تحت شرایط طبیعی مورد بررسی قرار گرفت. نمونه برداری از ترمینال های فرآوری پسته در شهریور و مهرماه سال 1396 در رفسنجان صورت گرفت. پس از جداسازی میوه سن زده از میوه سالم نمونه ها در سه تکرار با شرایط کاملا ایزوله و در دمای 9 C به آزمایشگاه جهت بررسی وضعیت میکروبی انتقال یافتند. پس از تهیه سوسپانسیون نمونه ها در محیط کشت های YGC و محیط کشت تجاری پلیت کانت آگار PCA کشت داده شدند و شمارش کلونی ها انجام شد. نتایج تجزیه واریانس صفت های شمارش کلی میکروارگانیسم ها و جمعیت کپک و مخمر نشان داد که آفت سن باعث افزایش معنی دار این صفات شده است. مقایسه میانگین جمعیت کل میکروارگانیسم ها حاکی از افزایش چشمگیر حدود ده برابری تیمار سن خورده $103\text{CFU} \times 1/8$ نسبت به تیمار شاهد $102\text{CFU} \times 1/7$ است. نتایج مقایسه میانگین جمعیت کپک و مخمر در نمونه های آلوده به آفت سن و فاقد سن زدگی به ترتیب $103 \times 3/28$ و $102\text{CFU} \times 1/1$ بود. نتایج نشان داد که آفت سن، یکی از موثرترین پارامترها در افزایش آلودگی مغز پسته به میکروارگانیسم ها می باشد. در آخر پیشنهاد میشود میتوان با حذف پسته های سن زده قبل از مرحله انبارداری محصولی در حد قابل قبول از سلامت به مصرف کننده ارایه کرد.

کلمات کلیدی:

آفت، مخمر، میکروارگانیسم، کپک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/822178>

