

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از عصاره اولتراسوندی برگ گیاه شنبلیله در افزایش عمر ماندگاری همبرگر

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهسا احمدی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی

علی معتمدزادگان - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

در این پژوهش از عصاره اولتراسوندی شنبلیله برای افزایش ماندگاری همبرگر استفاده شد. عصاره برگ گیاه شنبلیله با استفاده از اولتراسوند استخراج شد و خاصیت آنتی اکسیدانی غلظت های 500 ، 1000 ، 1500 و 2000 ppm آن با 100 ppm آنتی اکسیدان سنتزی TBHQ مقایسه شد. نتایج نشان داد در غلظت 1500 و 2000 ppm از عصاره اختلاف معنی دار آماری با TBHQ مشاهده نشد. عصاره در دو غلظت 1500 و 2000 ppm به نمونه های همبرگر اضافه شد. نمونه ها به مدت 30 روز در سه دمای 4 ، 10 و 18 درجه سانتیگراد نگهداری شدند و آزمون های اندازه گیری عدد پراکسید، عدد اسید تیوباریتوریک، بازهای ازته فرار، شمارش کلی باکتری ها و باکتری های سرما دوست در فواصل زمانی 5 روزه انجام شد. نتایج نشان داد با کاهش عصاره، افزایش دما و زمان نگهداری، اکسیداسیون و رشد میکروبی در نمونه ها افزایش می یابد. نمونه شاهد بالاترین میزان فاکتورهای بررسی و نمونه های حاوی 2000 پی پی ام عصاره کمترین میزان فساد میکروبی و شیمیایی را داشتند. عصاره شنبلیله به دلیل دارا بودن ترکیبات فنولی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و آنتی میکروبی می باشد و عمر ماندگاری همبرگر را افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

عصاره شنبلیله، همبرگر، آنتی اکسیدان، آنتی میکروب، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873759>

