

عنوان مقاله:

تاثیر اسانس مرزه خوزستانی (Satureja khuzestanica) بر باکتری E.coli در پنیر سفید ایرانی

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 4، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

شیرا شهرابی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران.

علی فضل آرا - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران.

احمد زند مقدم - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران.

خلاصه مقاله:

اشریشیاکلی یکی از مهمترین اعضای گروه کلی فرم ها بوده که از لحاظ بیماری زایی و ایجاد مسمومیت اهمیت زیادی دارند. هدف از این بررسی استفاده از اسانس مرزه خوزستانی (Satureja khuzestanica) به عنوان یک آنتی بیوتیک و نگه دارنده طبیعی در یک مدل غذایی (پنیر UF) پس از طی 60 روز نگهداری، می باشد. اثر اسانس در غلظت های صفر، 02/0 % و 04/0 % بر روی باکتری اشریشیاکلی با میزان تلقیح 104 باکتری در هر سی سی ریتنتیت مصرفی برای تهیه پنیر همراه با یک نمونه بدون افزودن اسانس به عنوان شاهد مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج حاصله با استفاده از نرم افزار آماری SPSS 16 و آزمون های آماری One_Way ANOVA و Repeated Measures Define مورد بررسی قرار گرفتند. غلظت باکتری در پنیرهای حاوی 02/0 % و 04/0 % اسانس مذکور از روز 15 نکه داری با سایر روزها اختلاف معنی داری با حالت شاهد (پنیر فاقد اسانس) مشاهده شد ($p < 0.05$). میزان کاهش در تیمارهای فوق تا پایان دوره نکه داری به ترتیب 78/2 و 59/2 لگاریتم بیشتر از حالت شاهد بود در حالیکه پنیر فاقد اسانس (شاهد) تا پایان زمان 60 روز همچنان حاوی باکتری بیشتری بود. نتایج اندازه گیری میزان pH در طی مدت 60 روز اختلاف معنی داری بین تمام گروه های تیمار نشان داد ($p < 0.05$). نتایج به دست آمده از این مطالعه نشان داد که عصاره مرزه خوزستانی دارای خواص ضد باکتریایی در پنیر سفید ایرانی می باشد.

کلمات کلیدی:

اسانس مرزه خوزستانی، اشریشیاکلی، اولترافیلتراسیون، پنیر، ضد باکتریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896740>

