

عنوان مقاله:

باکتریوسین ها: نگهدارنده های طبیعی و ارتقاء دهنده سطح ایمنی مواد غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

سیده مریم هاشمی نیا - دانش آموخته دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

جلال دهقان نیا - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

آلودگی مواد غذایی توسط پاتوژن ها یکی از نگرانی های عمده در صنایع غذایی می باشد که به طرز شگرفی بر وضعیت بهداشت عمومی جوامع تاثیر گذار است. در طی دهه های گذشته، از مواد نگهدارنده شیمیایی به عنوان روشی معمول برای کاهش و جلوگیری از بیماری های منتقل شده توسط مواد غذایی استفاده شده است. نتایج ناخوشایند استفاده از برخی مواد شیمیایی بر سلامتی انسان، موجب رویکردی نوین در جهت کاهش استفاده از این مواد و استفاده از جایگزین های طبیعی و ایمن شده است. به عنوان مثال، باکتریوسین های تولید شده توسط باکتری های اسید لاکتیک به عنوان افزودنی های طبیعی ضد میکروبی در مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. در سال های اخیر، مطالعات متعددی در خصوص استفاده از باکتریوسین هایی نظیر نیسین، لاکتیسین، 3147، پدیوسین PA-1، پدیوسین ACH و انتروسین A و B در محصولات گوشتی، لبنی، دریایی، آب میوه ها و سبزیجات صورت گرفته است. کارایی باکتریوسین ها با محدودیت هایی نظیر طیف محدود فعالیت، عدم مهار باکتری های گرم منفی و مخمرها، عدم پایداری در طول مدت انبارمانی و غیر فعال شدن توسط آنزیم های مواد غذایی تحت تاثیر قرار می گیرد. بنابراین، استفاده از باکتریوسین ها به صورت نانوکپسول های لیپوزومی و استفاده ترکیبی با سایر فرآورده های صنعتی بازدارنده نظیر فشار هیدرواستاتیک بالا، میدان های الکتریکی پالسی، بسته بندی فعال و تیمارهای حرارتی ملایم برای نگهداری مواد غذایی در جهت کنترل فساد میکروبی و مسمومیت غذایی توسعه یافته است.

کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، باکتریوسین، تکنولوژی هردل، نگهدارنده طبیعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958039>

