

عنوان مقاله:

مطالعه اثر ضد میکروبی فیلم های بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس زیره سیاه بر علیه میکروارگانیزم بیماریزای غذازاد.

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

نجمه مقیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

افشین آخوندزاده بستی - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

علی خنجری - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از روش های جدید نگهداری مواد غذایی استفاده از بسته بندی فعال می باشد که یکی از حالات آن استفاده از فیلم ها و پوشش های خوراکی حاوی عوامل ضد میکروبی می باشد. فیلم های بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر زیست تخریب پذیر و خوراکی می باشند. پروتئین آب پنیر از محصولات جانبی صنعت پنیر سازی است بنابراین به راحتی در دسترس بوده و ارزان قیمت می باشد و به ویژه دارای خواص بسیار مناسب مکانیکی است. در این مطالعه اثر ضد میکروبی فیلم های بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی غلظت های مختلف اسانس زیره سیاه بر علیه پنج میکروارگانیزم بیماریزای غذازاد شامل استافیلوکوکوس اورئوس، باسیلوس سرئوس، لیستریا مونوسیتوژنز، اشرشیا کلی و ویبریو پاراهمولیتیکوس به روش دیسک دیفوزیون مورد بررسی قرار گرفت. براساس نتایج به دست آمده بیشترین اثر ضد میکروبی بر علیه باکتری استافیلوکوکوس اورئوس (74,33 میلی متر) و کمترین اثر بر علیه اشرشیا کلی (13,33 میلی متر) مشاهده گردید، بنابراین فیلم ضد میکروبی بر پایه جدایه پروتئینی آب پنیر حاوی اسانس زیره سیاه و عصاره اتانولی بره موم به عنوان بسته بندی فعال قابلیت استفاده در صنعت غذا را دارد.

کلمات کلیدی:

فیلم ضد میکروبی، ایزوله پروتئین آب پنیر، زیره سیاه.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958827>

