

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی اسانس روغنی بهار نارنج در کیک

محل انتشار:

همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

محبوبه خاکی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

محمدعلی سحری - استاد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

محسن برزگر - دانشیار علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

رشد ریزسازواره ها به ویژه کپک ها در محصولات قنادی در طول انبارداری یک مشکل اقتصادی جدی می باشد کپک ها در زمان پخت ار بین می روند اما اسپورهای قارچی موجود در هوا یا سطوح در حین سرد کردن موجب آلودگی محصول خواهند شد اسیدهای آلی ضعیف مانند سوربیک اسید ، بنزوئیک اسید و پروپیونیک اسید در نگهداری استفاده می شوند این افزودنی ها همان گونه که دارای مزایایی هستند و موجب تولید محصولاتی ایمن می شوند معایبی نیز دارند. از مهمترین مشکلات مصرف بلند مدت افزودنی های سنتزی بروز بیماری های کبدی ، سرطان و ... می باشد لذا هدف از این تحقیق بررسی اثر ضد میکروبی اسانس روغنی بهار نارنج (Neroli essential oil) در کیک بود. جهت بررسی فعالیت ضد میکروبی اسانس مذکور کیک هایی با سه سطح مختلف اسانس (0/05، 0/1 و 0/15) نمونه های شاهد حاوی نگهدارنده سنتزی (کیک تجاری) و کیک های فاقد هر گونه نگهدارنده سنتزی و طبیعی تهیه و در دمای محیط نگهداری شدند در طول مدت نگهداری در زمان های خاص اثر این اسانس با استفاده از روش های موجود در استاندارد ملی ایران بر ریزسازواره هایی مانند کپک و مخمر، اشرشیاکلی، کلی فرم، آنتروباکتریاسه و استافیلوکوکوس اورئوس مورد ارزیابی قرار گرفت. در طول این مدت در کلیه نمونه ها با گذشت زمان تعداد کپک و مخمر افزایش یافته و دیگر ریزسازواره ها در حد استاندارد بودند که در مقایسه نتایج حاصل از نمونه های حاوی اسانس با نتایج حاصل از نمونه های کیک تجاری (حاوی نگهدارنده سنتزی) و نمونه های فاقد هر گونه نگهدارنده اثر این اسانس در تاخیر رشد ریزسازواره های مورد نظر در کیک و افزایش زمان ماندگاری مثبت ارزیابی گردید.

کلمات کلیدی:

اسانس، فعالیت ضد میکروبی، کیک، بهار نارنج (Neroli)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/341804>

