

عنوان مقاله:

اثر عصاره آبی سماق بر افزایش ماندگاری گوشت خام در طی نگهداری در دمای یخچالی به منظور جایگزینی با نگهدارنده های شیمیایی و تامین سلامت مصرف کنندگان

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و چهارمین همایش ملی گیاهان داوریی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

فرناز ناصری خلخالی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

ملیحه راحتی نویر - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت

خلاصه مقاله:

یکی از مهم ترین چالشهای درمانی، مقابله با عوامل بیماریهای عفونی و مسمومیت زا به دلیل شیوع و گسترش بالای آن می باشد. استفاده بی رویه از آنتی بیوتیک ها منجر به افزایش مقاومت دارویی در اکثر باکتریها گردیده است لذا یافتن ترکیبات ضد میکروبی جدید با کم ترین اثرات جانبی امری ضروری به نظر می رسد. سماق گیاهی است از خانواده آناکاردیاسه و نام علمی آن *Rhus coriaria* L میباشد که به صورت گسترده در طب سنتی جهت درمان بیماریها مورد استفاده قرار می گرفته است. ارزیابی اثر غلظتهای مختلف عصاره بر رشد باکتری های مزوفیل، اسید لاکتیک باکتری ها و باکتری های کلی فرم، با استفاده از آزمون آنالیز واریانس یکطرفه ANOVA و نرم افزار SPSS انجام شد. یافته های این مطالعه نشان میدهد که در تمامی غلظتها نسبت به نمونه شاهد، با افزایش غلظت عصاره ضد میکروبی، کاهش جمعیت باکتریهای مزوفیل، اسید لاکتیک باکتری ها و کلی فرم ها به شکل معنی داری رخ میدهد. با افزودن عصاره سماق، شمارش کلی باکتری های کلی فرم، باکتریهای مزوفیل و اسید لاکتیک باکتری ها به ترتیب در بالاترین غلظت عصاره واحد لگاریتمی کاهش معنی داری می یابد با توجه به نتایج به دست آمده می توان اذعان نمود که اسانس آبی سماق می تواند به عنوان یک ترکیب نگهدارنده طبیعی برای گوشت و فراورده های گوشتی مورد استفاده قرار گیرد

کلمات کلیدی:

سماق، گوشت خام، خواص ضد میکروبی، باکتری های مزوفیل، اسید لاکتیک باکتری ها، باکتری های کلی فرم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/453748>

