

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت های مختلف سوربات پتاسیم و بنزوات سدیم و دمای نگهداری بر خصوصیات میکروبی آلبالو خشک در طی نگهداری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 58 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Elnaz Sharefi Abadi - دانش آموزخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس، تهران، ایران

Mohammad Hassan Shah Hosseini - دانشیار دانشکده میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس، تهران، ایران

Mania Salehi Far - استادیار دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش، اثر غلظت های مختلف سوربات پتاسیم و بنزوات سدیم (ppm^{۳۰۰،۴۰۰} و ۵۰۰) بر خصوصیات میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیزمها، میزان کپک و مخمر) آلبالو خشک با رطوبت ۲۵٪ در طی ۶ ماه نگهداری در دماهای ۲۲°C، ۸°C و ۳۷°C مورد ارزیابی قرار گرفت. ویژگیهای میکروبی نمونهها در ماه اول، سوم، ششم مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که آلبالو خشک تیمار شده با سوربات پتاسیم و بنزوات سدیم در طی شش ماه نگهداری در بسته بندی های وکیوم شده دچار فساد میکروبی نشد. نتایج نشان داد تعداد کپک و مخمر از ۱۰^۶ × ۶۷/۱۱ کلنی در گرم (در آلبالو خشک شاهد) و با استفاده از بنزوات سدیم و سوربات پتاسیم در بهترین شرایط به ترتیب به ۱۰^۶ × ۶۷/۳ و ۱۰^۶ × ۳۳/۳ کلنی در گرم کاهش یافت. همچنین شمارش کلی میکروارگانیزمها از ۱۰^۳ × ۱۳/۲ کلنی در گرم در شاهد، با استفاده از بنزوات سدیم و سوربات پتاسیم در بهترین شرایط به ترتیب به ۱۰^۳ × ۵/۰ و ۱۰^۳ × ۲۳/۱ کلنی در گرم کاهش یافت. با افزایش غلظت سوربات پتاسیم و بنزوات سدیم میزان شمارش کلی میکروارگانیزمها و میزان کپک و مخمر کاهش پیدا کرد. با افزایش دما (۸ به ۳۷ درجه سانتی گراد) و گذشت زمان (۱ به ۶ ماه) به علت تجزیه سوربات پتاسیم و بنزوات سدیم در مورد تیمارها به طور معنی داری اثر ضد میکروبی این ترکیبات کاهش یافت (P < ۰/۰۵).

کلمات کلیدی:

Potassium sorbate, Sodium benzoate, Dried sour cherry, Vacuum packaging
کلید واژگان: سوربات پتاسیم، بنزوات سدیم، آلبالو خشک، بسته بندی وکیوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829443>

