

## عنوان مقاله:

اندازه گیری میزان هیستامین در پنیرهای سنتی

## محل انتشار:

دومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

مهدی واثقی دودران - مدرس گروه صنایع غذایی هنرستان کشاورزی باهنراردبیل

محمدسعید یارمند - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

## خلاصه مقاله:

هیستامین یکی از انواع آمین های بیوژن است که وجود مقادیر زیاد آن در مواد غذایی مختلف می تواند باعث بروز مسمومیت هیستامینی در انسان گردد. این ترکیب در نتیجه دکربوکسیله شدن اسید آمینه هیستیدین بوسیله بعضی از باکتری های ایجاد می گردد. انواعی از لاکتیک اسید باکتری های توانایی تولید هیستامین را دارند بنابراین پنیرهای رسیده از جمله مواد غذایی دخیل در ایجاد این نوع مسمومیت می باشند. در تحقیق حاضر میزان هیستامین در تعدادی از نمونه های پنیرهای سنتی اندازه گیری گردید. مایع جمع آوری شده از ستون به منظور ایجاد مشتق فلورسنت هیستامین با ترکیب 1- فتال دی آلدهید مخلوط گردید. و در نهایت میزان نور فلورسنس ساطع شده در طول موج 350 نانومتر جهت برانگیختگی و طول موج 444 نانومتر برای ساطع شدن بوسیله دستگاه Multimode Microplate Synergy HT Reader اندازه گیری شد.

## کلمات کلیدی:

ارزیابی، پنیر سنتی، هیستامین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/272130>

