

عنوان مقاله:

در آمدی بر عوامل ضد میکروبی طبیعی و عملکرد آن ها

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سیده ام البنین شریفی غربی - دانشجو کارشناسی صنایع غذایی ، عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان ، دانشگاه آزاد اسلامی

جواد تقی پورثانی - کارشناس بیوتکنولوژی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تنکابن

خلاصه مقاله:

ضد میکروب های طبیعی متابولیت های ثانویه ای هستند که در گیاهان ، حیوانات و میکروارگانیسم ها یافت می شوند و امروزه مخصوصا به خاطر طبیعی بودنشان در تحقیقات توجه بیشتری به آن ها می شود. میکروارگانیسم ها که در تخمیر مواد غذایی استفاده می شوند هم ، متابولیت های ثانویه ای مانند پروکسید هیدروژن، اتانول و دی استیل تولید می کنند که اثر بخشی قابل توجهی در میکروب کشی دارند. از آنجایی که استفاده از ترکیبات طبیعی یکی از مخاطرات مصرف کنندگان مواد غذایی است روش های استخراج و خالص سازی ترکیبات طبیعی می بایست توسعه داده شود. فعالیت ضد میکروب های طبیعی توسط منابع آلی در زمان برداشت و همینطور در مرحله توسعه تحت تاثیر قرار دارند. استفاده از ترکیبات طبیعی به نظر امید بخش ترین راه حل برای مقابله با مقاومت میکروبی با حفظ بیشترین خصوصیات تغذیه ای مواد غذایی است. این فراز به بررسی این عوامل طبیعی در نگهداری از مواد غذایی می پردازد.

کلمات کلیدی:

باکتریوسین ، ضد میکروب های طبیعی، باکتری های اسید لاکتیک ، عملکرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545644>

