

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اسانس های ریحان و مریم گلی کبیر بر رشد لیستریا مونوسیتوژنز و آسپرژیلوس فلاووس در پنیر سفید ایرانی

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مریم عزیزخانی - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آمل، ایران

فهیمة نوریان - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه آمل، ایران

مریم بربری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه آموزش عالی خزر، محمودآباد، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به تاثیرات منفی نگهدارنده های شیمیایی بر سلامت مصرف کنندگان، توجه مراجع قانونی و صنایع غذایی بر کاربرد اسانس ها و عصاره های گیاهی بعنوان نگهدارنده های طبیعی در مواد غذایی متمرکز شده است. در این پژوهش تاثیر اسانس های ریحان و مریم گلی کبیر بر رشد لیستریا مونوسیتوژنز و آسپرژیلوس فلاووس طی دوره نگهداری پنیر سفید ایرانی مورد مطالعه قرار گرفت. روش های بکار رفته در این تحقیق مشتمل بر تعیین حداقل غلظت مهارکنندگی رشد (MIC)، حداقل غلظت باکتری کشی (MBC) و حداقل غلظت قارچ کشی (MFC) اسانس ها، تعیین تاثیر غلظت های مختلف اسانس ها بر رشد لیستریا و آسپرژیلوس در پنیر طی دوره نگهداری محصول بود. ترکیبات اصلی اسانس مریم گلی کبیر شامل لینالیل استات لینالول و اسانس ریحان شامل لینالول و آلفا-کادینول بود. MIC و MBC اسانس مریم گلی، به ترتیب، معادل 0/015% و 0/02% و اسانس ریحان برابر با 0/05% و 0/06% برای لیستریا بود. همچنین، MIC و MFC در برابر آسپرژیلوس برای اسانس مریم گلی معادل 0/5% و 0/65% و برای اسانس ریحان برابر با 0/6% و 0/8% بدست آمد. غلظت 0/35% اسانس مریم گلی و 0/5% اسانس ریحان از تولید اسپور توسط قارچ در محیط کشت جلوگیری نمود. اسانس مریم گلی در غلظت 1% طی دوره نگهداری پنیر از رشد آسپرژیلوس بطور کامل بازداري نمود و جمعیت لیستریا را نسبت به شاهد 6log کاهش داد. اسانس ریحان تاثیر ضدمیکربی ضعیف تری نسبت به اسانس مریم گلی کبیر نشان داد.

کلمات کلیدی:

آسپرژیلوس فلاووس، پنیر، ریحان، لیستریا مونوسیتوژنز، مریم گلی کبیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/629151>

