

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی عصاره اتانولی گیاه قان تپر (*Biebersteinia multifida*) بر پنیر سفید نگهداری شده در دمای یخچال

محل انتشار:

مجله دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، دوره 11، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محمدرضا جلیوند - *Ph.D. of Nutrition, Natural products and medicinal plants Research center, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

آمنه محمدی - *MS of Phytochemistry, Natural products and medicinal plants Research Center, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

کتایون روغنی - *MS of Analytical Chemistry, Natural Products and Medicinal Plants Research Center, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

میترا هاشمی - *MSc of Statistics, Deputy of Research, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

ناهدید قدرتی - *MS of Food Science and Technology, Food and Drug Administration, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

پویان فیضی - *PhD of Chemical Engineering, Chemical and Petroleum Engineering Department, Sharif University of Technology, Tehran, Iran*

پیمان آل شیخ - *PhD of Chinese Medicine, Natural Products and Medicinal Plants Research Center, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

پرستو ضرغامی مقدم - *PhD Student of Microbiology, Natural Products and Medicinal Plants Research Center, North Khorasan University of Medical Sciences, Bojnurd, Iran*

خلاصه مقاله:

مقدمه: در سالهای اخیر تولید کنندگان مواد غذایی توجه زیادی به استفاده از نگهدارندههای طبیعی با منشا گیاهی به جای نگهدارنده های شیمیایی در محصولات خود نموده اند که این امر موجب تمایل زیاد مصرف کنندگان به استفاده از مواد غذایی فرآوری شده بدون نگهدارنده یا حتی المقدور با نگهدارنده های طبیعی شده است. هدف از مطالعه حاضر بررسی اثر ضد باکتریایی عصاره اتانولی گیاه قان تپر بر رشد باکتریهای مولد فساد مواد غذایی بر پنیر سفید است. روش کار: پس از جمع آوری گیاه، عصاره اتانولی آن تهیه و بعد از اطمینان از عدم آلودگی میکروبی شیر، تلقیح باکتریایی، کلرید کلسیم، عصاره گیاه قان تپر و نهایتاً آنزیم (قرص مایه پنیر) به شیر انجام شد و ظرفهای حاوی پنیر به پنج گروه کنترل مثبت و منفی و تیمار تقسیم بندی و از لحاظ افزایش میزان رشد باکتریهای تلقیحی در طی ۶۵ روز مورد بررسی قرار گرفتند. یافته ها: نتایج نشان داد که در نمونه حاوی عصاره کاهش تعداد باکتریهای رشد یافته در تمامی مدت زمان مورد بررسی در مقایسه با نمونه فاقد عصاره مشاهده گردید و بیشترین تاثیر ضد باکتری عصاره در حذف یا ممانعت از رشد باکتری در ۲۴ ساعت اول مشاهده شد ولی به مرور زمان این خاصیت ضد باکتریایی عصاره کاهش پیدا کرده و تعداد باکتری رشد یافته افزایش پیدا کرد. نتیجه گیری: علی رغم اینکه تاثیر ممانعت از رشد باکتریایی عصاره گیاه قان تپر در ۲۴ ساعت اولیه مثبت بوده، ولی مشاهده ناپایداری اثر عصاره در پنیر در مراحل بعدی آزمایش موجب رشد باکتریهای مولد فساد مواد غذایی شده و نمیتواند به عنوان جایگزین

کلمات کلیدی:

Natural Preservatives, Biebersteinia multifida, White Cheese, Antibacterial

تپر, پنیر, ضدباکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1889359>

