

10th International Conference on Food industry sciences, organic farming and food security



بررسی ویژگی های حسی و اثر ضد میکروبی عصاره آبی درمنه دشتی (*Artemisia sieberi*) بر باکتری *Salmonella enteritidis* موجود در سس مایونز

مریم نصیرپور* کارشناس ارشد آزمایشگاه غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گناباد

نوشین ادیب مرکز تحقیقات آزمایشگاه غذا و دارو، سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تهران، ایران

عباس عباسی بیدختی کارشناس آزمایشگاه غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گناباد

مرتضی محمدزاده دکتری آزمایشگاه غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گناباد

حمیده جلیلی شهری کارشناس آزمایشگاه غذا و دارو معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی گناباد

چکیده: سس مایونز از رایج ترین غذاهای مبتنی بر تخم مرغ بوده و به دلیل عدم استفاده از فرآیند حرارتی در طی تولید، شیوع سالمونلوز مستقیماً با آن در ارتباط است. یکی از رایج ترین روش های مهار و کنترل میکروارگانیسم های موجود در سس مایونز استفاده از ترکیبات شیمیایی نگهدارنده مانند اسید بنزوئیک و نمک های آن می باشد. با توجه به اینکه مصرف زیاد این ترکیبات مضراتی برای سلامتی انسان نیز به دنبال دارند بنابراین بایستی از این ترکیبات حداقل استفاده شود. در این تحقیق امکان استفاده از عصاره درمنه ی دشتی به عنوان یک نگهدارنده ی طبیعی مورد بررسی قرار گرفت. عصاره ی آبی درمنه دشتی به روش خیساندن استخراج و پس از فیلتراسیون و تغلیظ، با آون خشک شده و به شکل پودری در آورده شد. به نمونه های سس تهیه شده مقدار ۰/۱، ۰/۲، ۰/۳، ۰/۴ درصد عصاره آبی درمنه و ۱ میلی لیتر سوسپانسیون میکروبی نیم مک فارلند اضافه و در دو دمای ۴ و ۲۵ درجه سانتیگراد نگهداری شد. برای بقای باکتری در نمونه ها کشت به صورت روزانه بر روی محیط کشت سالمونلا شیگلا انجام و تعداد کلنی ها به صورت $\log \text{CFU/gr}$ گزارش شد. داده ها با نرم افزار *mini tab* به صورت فاکتوریل آنالیز شد. نتایج نشان دادند که عصاره ی آبی درمنه ی دشتی دارای اثر کاهشی بر باکتری *سالمونلا انترتیدیس* بوده و اثر ضد میکروبی آن در دمای ۲۵ درجه نسبت به ۴ درجه سانتیگراد بیشتر بود که این اثر با افزایش غلظت عصاره بیشتر بود. آزمون ارزیابی حسی نشان داد که در محدوده غلظت مورد نظر عصاره درمنه اثر نامطلوبی بر پارامترهای حسی سس مایونز نداشت.

کلمات کلیدی: سس مایونز، درمنه دشتی، عصاره ی آبی، *سالمونلا انترتیدیس*