



بررسی تاثیر روش های مختلف عصاره گیری بر میزان ترکیبات فنلی گیاه پونه کوهی

فاطمه خاقانی^{۱*}، سیده زهرامهرینژاد^۱، عباسعلی ساری^۲

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده هیپرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا

۲. استادیار، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده هیپرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا

f.khaghani@vm.basu.ac.ir

چکیده: امروزه به منظور افزایش ماندگاری مواد غذایی و حفظ سلامتی مصرف کننده، استفاده از ترکیبات آنتیاکسیدانی گیاهی به جای ترکیبات سنتزی بسیار مورد توجه قرار گرفته است. بدین منظور تحقیقات در جهت یافتن مواد آنتی اکسیدانی با منشاء گیاهی به عنوان جایگزین آنتی اکسیدان های سنتزی رو به افزایش است. پونه کوهی از جمله گیاهان دارویی است که شهرت و محبوبیت فراوانی دارد. برای دستیابی به مواد آنتیاکسیدانی این گیاه روشهای استخراجی گوناگونی وجود دارد که عمدتترین آنها شامل روش سنتی، سوکسله، اولتراسونیک و ماکروویو میباشند. بهترین نتایج در روشهایی که در کمترین زمان، بیشترین میزان ترکیبات فنلی را داشتند بیشتر مورد توجه محققین قرار گرفته اند. در این بین، روش استخراج با ماکروویو، با صرف کمترین هزینه، انرژی و آسیب به ترکیبات فنلی، بیشترین بازدهی را داشته است؛ چرا که در کوتاه ترین زمان و اعمال کمترین انرژی لازم تمام ترکیبات فنلی سلولی گیاه در کسری از دقیقه خارج شده و کمترین آسیب را از نظر حرارتی به این ترکیبات میرساند. در نهایت استفاده از عصاره گیری به روش مایکروویو با استفاده از حلالهایی نظیر اتانول و استون پونه کوهی بهترین نتیجه و بیشترین اثر را از خود نشان دادند.

کلمات کلیدی: پونه کوهی، ترکیبات فنلی، اولتراسونیک، سوکسله، ماکروویو

بررسی میزان آلودگی کبد و گوشت کبابی مرغ های کشتار شده سمنان به کمپیلوباکتر

الهه صادقی^{۱*}، پریناز سیستانی^۱، علی محمد معتمدی^۱، بیتا رفیعی^۱، هلیا سمیعی^۱، منصوره کنعانی^۲، اشکان جبلی جوان^۳

۱. دانشجوی کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه سمنان - سمنان - ایران

۲. کارشناس آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه سمنان - سمنان - ایران

۳- دانشیار بهداشت مواد غذایی دانشگاه سمنان - سمنان - ایران

Elsadeghiiii@yahoo.com

چکیده: زمینه و هدف: کمپیلوباکتر یکی از علل عمده گاستروانتریت در انسان بوده و گوشت طیور بعنوان مهم ترین عامل انتقال باکتری به انسان مطرح می باشد. مطالعه حاضر به منظور تعیین میزان شیوع کمپیلوباکتر در کبد و گوشت کبابی مرغ های کشتار شده شهرستان سمنان صورت پذیرفت. روش تحقیق: در این مطالعه تعداد ۴ نمونه جگرو ۴ نمونه گوشت کبابی مرغ بصورت تصادفی انتخاب و به منظور شناسایی کمپیلوباکترها مورد بررسی قرار گرفتند. بعد از قرار گرفتن نمونه ها در محیط غنی کننده تریپتیکیزسوی براث، در محیط اختصاصی کمپیلوباکتر (حاوی ۰.۵٪ خون دفیبرینه اسب و آنتی بیوتیک پلی میکسین بتا و تری متو پریم) کشت و بعد از انکوباسیون به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۴۲ درجه سانتی گراد در شرایط میکروایروفلیک، پلیت ها مورد بررسی قرار گرفتند. یافته ها: از مجموع ۸ نمونه مورد بررسی، هیچ یک از نمونه ها از لحاظ وجود کمپیلوباکتر مثبت تشخیص داده نشد. بحث و نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان داد که نمونه های مورد آزمایش از نظر آلودگی به کمپیلوباکتر وضعیت بسیار خوبی داشتند. از آنجا که این مطالعه مقدماتی روی تعداد نمونه کمی انجام شده است توصیه می شود این کار بر نمونه های بیشتر و به صورت دوره ای تکرار شود.

کلمات کلیدی: کمپیلوباکتر، جگر مرغ، گوشت کبابی مرغ، سمنان