

بررسی تاثیر عصاره زنیان بر ماندگاری سوسیس مرغ پروبیوتیک



سازمان اسناد و کتابخانه ملی
جمهوری اسلامی ایران

سرشناسه	: ضایعی، تهمینه، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: بررسی تاثیر عصاره زنیان بر ماندگاری سوسیس مرغ پروبیوتیک /مولف تهمینه ضایعی بروجنی.
مشخصات نشر	: تهران: سنجش و دانش، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۷۷ص.
شابک	: 978-622-05-0852-6: ۳۵۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	: قیما
موضوع	: زنیان
موضوع	: Bishop's-weed
موضوع	: سوسیس و کالباس
موضوع	: Sausages
موضوع	: مواد غذایی -- نگهدارنده‌ها
موضوع	: Food preservatives
رده بندی کنگره	: TP۲۷۱/۲
رده بندی دیویی	: ۶۶۴/۰۲۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۰۰۰۶۳

بررسی تاثیر عصاره زنیان بر ماندگاری سوسیس مرغ پروبیوتیک

مؤلف:	تهمینه ضیائی بروجنی
ناشر:	انتشارات سنجش و دانش
تیراژ:	۵۰۰ نسخه
نوبت چاپ:	اول، ۱۳۹۸
قیمت:	۳۵۰۰۰ تومان
شابک:	۹۷۸-۶۲۲-۰۵-۰۸۵۲-۶

نشانی: میدان انقلاب - خیابان دانشگاه - تقاطع روانمهر - ساختمان سنجش و دانش

تلفن: ۰۲۱۶۱۲۶

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد.

فهرست مطالب

۱۰	فصل اول: مقدمه و کلیات
۱۱	۱-۱- مقدمه
۱۴	۲-۱- اهداف
۱۵	۳-۱- گیاه زنیان
۱۶	۱-۳-۱- ترکیبات شیمیایی زنیان
۱۶	۲-۳-۱- اثرات درمانی زنیان
۱۷	۳-۳-۱- اثرات ضد میکروبی عصاره زنیان
۱۸	۳-۴-۱- اثرات آنتی اکسیدانی عصاره زنیان
۱۹	۴-۱- عصاره گیاهی
۲۰	۵-۱- انواع عصاره های گیاهی
۲۰	۵-۱-۱- عصاره های آبی
۲۰	۵-۱-۱-۱- دم کرده
۲۰	۵-۱-۲-۱- آنفوز
۲۱	۵-۱-۳-۱- خیسانده
۲۱	۵-۱-۴-۱- تنتورها
۲۲	۵-۲-۱- عصاره های خشک
۲۲	۶-۱- انتخاب حلال
۲۳	۷-۱- استفاده از گیاهان دارویی در نگهداری فرآورده های گیاهی
۲۴	۸-۱- سوسیس
۲۴	۱-۸-۱- تاریخچه سوسیس و کالباس در ایران
۲۵	۲-۸-۱- فرآیند تولید سوسیس
۲۶	۳-۸-۱- افزودنی های مجاز سوسیس
۲۷	۴-۸-۱- سوسیس پروبیوتیک
۲۹	۹-۱- پروبیوتیک
۳۱	۹-۱-۱- میکروارگانیسم های با خاصیت پروبیوتیک
۳۲	۹-۲-۱- مکانیسم اثر پروبیوتیکها
۳۶	۹-۳-۱- اثرات درمانی پروبیوتیکها
۳۷	فصل دوم: پیشینه تحقیق
۳۸	مروری بر مطالعات پیشین
۴۲	فصل سوم: مواد و روشها
۴۳	۱۳-۱- مواد مورد استفاده در تهیه سوسیس مرغ
۴۴	۳-۳- تیمارهای آزمایش
۴۴	۴۲-۱- آزمونهای فیزیکی و شیمیایی
۴۴	۴-۲-۱- درصد رطوبت

۴۵	۴-۲۲- عدد پراکسید
۴۶	۳-۴-۲- اندازه گیری pH
۴۶	۴-۴-۲- آزمون رنگ
۴۶	۵-۲- آزمونهای میکروبی
۴۶	۱-۵-۲- آزمون شمارش کپک و مخمر
۴۷	۲-۵-۲- شمارش کلی باکتریهای پروبیوتیک
۴۷	۴-۲- تجزیه و تحلیل آماری
۴۸	فصل چهارم: نتایج و بحث
۵۰	۱-۴- تجزیه واریانس خصوصیات سوسیس مرغ پروبیوتیک
۵۱	۲۴- مقایسه میانگین خصوصیات شیمیایی سوسیس مرغ
۵۱	۲-۱۴- رطوبت
۵۲	۲-۲۴- عدد پراکسید
۵۶	۳-۲-۴- pH
۵۹	۱-۴۴- باکترهای رنگ سنجی
۶۰	۳۴- مقایسه میانگین میکروبی و زنده مانی پروبیوتیک در سوسیس مرغ
۶۰	۳-۱۴- آلودگی کپک مخمر
۶۳	۳-۲۳- زنده مانی پروبیوتیک
۶۶	منابع
۷۷	چکیده انگلیسی