

دومین نشست خبری ترجمان دانش

لینک خبر:

<https://research.zums.ac.ir/content/73751/%D8%AF%D9%88%D9%85%DB%8C%D9%86-%D9%86%D8%B4%D8%B3%D8%AA-%D8%AE%D8%A8%D8%B1%DB%8C-%D8%AA%D8%B1%D8%AC%D9%85%D8%A7%D9%86-%D8%AF%D8%A7%D9%86%D8%B4>

در راستای توسعه رویکرد ترجمان دانش و کاربرد نتایج حاصل از تحقیقات حوزه سلامت در دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور، به منظور افزایش آگاهی ذینفعان پژوهش اعم از مدیران، متخصصین و مردم، دومین نشست خبری ترجمان دانش برای حداقل ۱۰ درصد از طرح‌های خاتمه یافته دانشگاه با حضور اصحاب رسانه‌های چاپی و الکترونیک، اساتید حوزه مربوطه و دانشجویان در تاریخ ۱۴۰۱/۱۱/۱۷ در سالن همایش روزبه برگزار گردید.

مجری: جناب آقای دکتر مهران محسنی، مدیر محترم اطلاع رسانی و مدیر ترجمان دانش

سخنران: جناب آقای دکتر مجید امین زارع، عضو محترم هیئت علمی دانشکده بهداشت، دانشیار گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی

اصحاب رسانه :

جناب آقای اسم خانی روابط عمومی دانشگاه

سرکارخانم هما عباسی از خبرگزاری علم و فناوری

جناب آقای یاسر صالح آبادی از خبرگزاری پانا

سرکارخانم زهرا نوری از خبرگزاری سلامت

سرکارخانم فاطمه تاج بخش از خبرگزاری مهر

سرکارخانم سعیده موسوی از خبرگزاری وبدا

سرکارخانم سمیه رسولی از خبرگزاری وبدا

سرکارخانم سودابه باقری از خبرگزاری وبدا

سرکارخانم بابایی از خبرگزاری ایلنا

سرکارخانم نصر و آقای ولایی از خبرگزاری میزان

عنوان طرح:

تاثیر استفاده از اسانس گیاهی کاکوتی و فیبر های مختلف خوراکی بر خصوصیات کیفی و عمر ماندگاری کالباس مارتادلا

نام مجری/محقق:

دکتر مجید امین زارع

همکاران پژوهشی:

محمد هاشمی

دانشکده:

بهداشت و پیراپزشکی

نوع مخاطب طرح:

متخصصین سلامت

رسانه ها و عموم مردم

تاریخ اتمام طرح:

۱۴۰۱/۰۵/۰۱

خبر پژوهش:

استفاده از فیبر و اسانس کاکوتی میکروانکپسوله باعث افزایش ماندگاری کالباس در طول دوره نگهداری می گردد.

پیام پژوهشی:

محصولات فرآوری شده گوشتی مانند کالباس به دلیل بالا بودن میزان اسید چرب و پروتئین، از جمله مواد غذایی هستند که فساد نسبتاً سریعی دارند و با نگهداری در شرایط نامناسب فعالیت های آنزیمی و میکروبی باعث فساد و کاهش کیفیت آنها می گردند. اسانس های گیاهی علاوه بر ایجاد خصوصیات طعمی مختلف، از جنبه های میکروبیولوژیکی و شیمیایی نیز در محصولات گوشتی مورد توجه می باشند واز آنجا که این اسانس ها ، ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدان های طبیعی هستند و در محصولات غذایی مورد استفاده قرار گرفته اند زیان آنها برای سلامت انسان و محیط زیست بسیار کمتر از مواد نگهدارنده شیمیایی می باشد از طرفی استفاده از فیبرها در محصولات نه تنها تاثیر منفی بر فرایند هضم در روده ندارد بلکه اثرات مفیدی بر مورفولوژی روده و فرایند جذب در دستگاه گوارش دارد. در این مقاله ، ما به بررسی و مقایسه عمر مفید سوسیس مارتادلا با چهار فیبر رژیم غذایی با منشاء مختلف در طی ۶۰ روز پرداختیم به طور کلی نتایج شیمیایی ، میکروبیولوژیکی و حسی نشان داد که هر چهار فیبر آزمایش شده تأثیر مثبتی بر ماندگاری دارند. در واقع ، از نتیجه تحقیقات ما می توان نتیجه گرفت که در بین فیبرهای مورد بررسی فیبر پرتقال در افزایش ماندگاری محصول بسیار مؤثر بوده است .



در این نشست خبری موارد زیر عنوان شد :

یکی از بحث های چالش برانگیز در صنایع غذایی فرآورده های گوشتی، سوسیس و کالباس است و شایعات و یا واقعیت هایی در این خصوص وجود دارد که به طور کلی با توجه به شایعات ، عموم مردم ذهنیت خوبی در این خصوص ندارند . در این طرح سعی شد از افزودنی های طبیعی به جای افزودنی های مصنوعی استفاده شود . در این طرح از اسانس کاکوتی استفاده شد تا تاثیر آن در افزایش عمر و ماندگاری فرآورده های گوشتی بررسی گردد. مواد مغزی موجود در فرآورده های گوشتی مستعد فساد میکروبی و شیمیایی هستند. همه مواد غذایی در طول نگهداری ممکن است دچار فساد میکروبی شوند و این فساد ممکن است اثرات طولانی مدت داشته باشند و برای جلوگیری معمولاً از آنتی اکسیدان ها استفاده می شود. بسیاری از نگهدارندگان صنایع غذایی نگهدارندگان مصنوعی و شیمیایی هستند که می توانند اثرات آنتی اکسیدانی داشته باشند تحقیقات ثابت کرده است که یک سری مواد طبیعی مثل گیاهان و ادویه جات می توانند اثرات آنتی اکسیدانی داشته باشند، معمولاً از اسانس این ترکیبات در مواد غذایی استفاده می شود و به دلیل اینکه ترکیبات فعال بیشتری که در اسانس وجود دارد تاثیرگذاری بیشتر نسبت به خود گیاه دارد. بنابراین با تست های مختلف اسانس کاکوتی را در آزمایشگاه با تست های مختلف، اثرات آنتی اکسیدانی را بررسی کردیم و غلظت مورد نظر را به دست آوردیم و از طرفی از ۴ فیبر پرتقال، بامبو، هویج، گندم را استفاده کردیم. با توجه به پروانه ساخت، لیبل روی مواد غذایی زده می شود که نشان سلامت مواد غذایی است و یکی از عواملی که در بهبود سلامت و ارزیابی محصول به جهت آسیب رسان بودن یا نبودن محصول در ارزیابی ها صورت می گیرد میزان فیبر موجود در محصول می باشد. به عنوان مثال اسیدهای چرب امتیاز منفی دارند در مقابل فیبر در تاثیرگذاری ایمنی و عمر مواد غذایی می تواند اثرات خوبی را نشان دهد. در این مطالعه متوجه شدیم که کیفیت اکسیداتیو فیبر پرتقال نسبت به سایر مواد انتخاب شده در مطالعه، بیشتر بود. در نهایت نتیجه نشان داد که استفاده از فیبر هویج به همراه اسانس کاکوتی انکپسوله شده در موارد مشخص می تواند جایگزینی باشد برای افزودنی ها و نگهدارندگان مصنوعی در فرآورده های گوشتی باشد.

پیشنهادهای برای سیاست‌گذاران درمانی، رسانه‌ها و عموم مردم :

استفاده از فیبر در مواد غذایی فاکتور مثبتی در سلامت مواد غذایی است .

نتایج این طرح نشان داد که ماندگاری مواد گوشتی بدون حضور فیبر و اسانس کاکوتی ۴۵ تا ۶۰ روز است و با کمک فیبر و اسانس کاکوتی یک هفته افزایش یافته و آستانه میکروبی نسبت به گروه کنترل ماندگاری بیش از ۶۰ روز را نشان می‌دهد.

لازم به تاکید است که نتایج این مطالعه بیانگر این نیست که اسانس کاکوتی به تنهایی جایگزین نیتريت موجود در فرآورده‌های گوشتی باشد. بنابراین سیاست‌گذاران این مجموعه با توجه به تحقیقات بیشتر در این خصوص تصمیم‌گیری نمایند.

توصیه می‌گردد کسانی که از این محصولات استفاده می‌نمایند حتماً به نشان استاندارد توجه کرده و محصولاتی را انتخاب کنند که دارای نشان سلامت باشد تا کمترین آسیب در این زمینه را داشته باشد.