



Poster: 163

## حذف آلودگی انواع نان به وسیله پرتو دهی با باریکه ۱ لکترون 10MeV به منظور افزایش زمان ماندگاری

چکیده:

آلودگی قارچی و باکتریایی یکی از مهمترین عوامل از بین رفتن بخش عمده‌های از نان تولیدی می باشد که با حذف آلودگی اولیه آنها می توان ماندگاری نان را به مدت زیادی افزایش داد. در این راستا ابتدا از ۱۰ نقطه مختلف در شهر یزد نمونه های نان تهیه گردید، سپس آلودگی اولیه باکتریایی و قارچی آن اندازه گیری گردید، بعد از آن فاکتور D<sub>10</sub> که نمایانگر مقاومت میکروارگانیسمها (باکتریها و قارچها) به پرتو می باشد تعیین گردید که برای باکتریها ۱/۸ کیلوگری و برای قارچها ۲/۱ کیلوگری بدست آمد. سپس نمونه های مختلف با دز بهینه (۱۰kGy) با باریکه الکترون ۱۰MeV پرتو دهی گردید که نمونه ها در بازه زمانی ۲۸ روزه سطح پاستوریزاسیون خود را حفظ نمودند.