

## عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندی برگر ماهی و مرغ در شرایط اتمسفر اصلاح شده بر ویژگی های میکروبی و فیزیکوشیمیایی آن

## محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 10، شماره 39 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

آزاده رشیدی مهر - دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه چمران اهواز

علی فضل آرا - استاد، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

مهدی زارعی - استاد، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

مهدی پورمهدی - دانشیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

## خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش مصرف غذاهای آماده مانند برگر و محبوبیت آن ها در بین عموم، هدف از پژوهش حاضر جایگزین کردن سوریمی در فرمول برگر و بهینه سازی فرمول برگر با درصدهای مختلف سوریمی و همچنین ارزیابی اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده روی ماندگاری برگرهای بهینه شده است. در ابتدا ژل سوریمی تولید شد و برگرها با 2 متغیر سوریمی و گوشت چرخ شده مرغ با ارائه چندین فرمول توسط روش سطح پاسخ یا (RSM)، تولید و توسط ارزیابها مورد ارزیابی قرار گرفتند. با آنالیز نتایج حاصل از ارزیابی حسی به کمک روش سطح پاسخ، بهترین فرمول 63 درصد سوریمی + 37 درصد گوشت مرغ به دست آمد. سپس تغییرات کیفی برگر با فرمول برگزیده، در مدت زمان نگهداری 27 روز در دمای 2 درجه سانتی گراد مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد که استفاده از اتمسفر اصلاح شده اثر خوبی برای افزایش زمان نگهداری برگرهای تازه با فرمول جدید دارد. بنابراین در حضور اتمسفر اصلاح شده برگرها را تا 12 روز می توان نگهداری کرد.

## کلمات کلیدی:

برگر، اتمسفر اصلاح شده (MAP)، سوریمی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007770>

