

عنوان مقاله:

مطالعه برهمکنش پوشش خوراکی نشاسته سیب زمینی با اسانس آویشن دناپی و کاکوتی کوهی بر خصوصیات شیمیایی و ارگانولپتیک سینه مرغ نگه داری شده در دمای یخچال

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی، دوره 74، شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مجتبی رجبیان - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران
مجتبی بنیادیان - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران
مریم عباس والی - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران
علی خنجری - گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه مطالعه: از آنجایی که استفاده از ترکیبات پلاستیکی در صنعت بسته بندی مواد غذایی موجب مشکلاتی برای محیط زیست می شوند، استفاده از پوشش های خوراکی حاوی ترکیبات نگهدارنده طبیعی مانند اسانس ها علاوه بر خصوصیت زیست تخریب پذیری، بر کنترل ویژگی های میکروبی و شیمیایی مواد غذایی نیز موثر است. هدف: در این مطالعه اثر پوشش نشاسته سیب زمینی حاوی اسانس های کاکوتی کوهی و آویشن دناپی بر تغییرات شیمیایی سینه مرغ نگهداری شده در دمای یخچالی مورد ارزیابی قرار گرفت. روش کار: شناسایی ترکیبات اسانس های کاکوتی کوهی و آویشن دناپی توسط تزریق نمونه به دستگاه GC/MS انجام شد. سینه مرغ تازه بوسیله پوشش نشاسته سیب زمینی حاوی غلظت های (0، 5/0 و 1 درصد) از اسانس های آویشن دناپی و کاکوتی کوهی پوشش داده شدند. آزمون های شیمیایی (pH، TVN و TBARS) در روزهای (3، 6، 9، 12) و حسی (رنگ، بافت، بو و طعم) در روزهای (3، 6) بر روی تیمارهای مختلف در دمای 4 درجه سانتیگراد و آنالیز آماری بوسیله نرم افزار SPSS ویرایش 22 توسط آزمون های آنالیز واریانس (ANOVA) و آزمون غیر پارامتریک کروسکال والیس انجام شد. نتایج: از بین ترکیبات شناسایی شده اسانس کاکوتی کوهی با استفاده از گاز کروماتوگراف متصل به طیف سنج جرمی (GC/MS) تیمول (25/34 درصد)، پولگنون (41/14 درصد)، کارواکرول (91/10 درصد)، جرماکرین دی (83/6 درصد)، و در اسانس آویشن دناپی کارواکرول (20/37 درصد)، اکتا دسنوئیک اسید متیل استر (67/21 درصد) و هگزا دکانویک اسید متیل استر (2/19 درصد) بالاترین مقدار را به خود اختصاص دادند. همچنین تیمارهای حاوی پوشش نشاسته سیب زمینی با غلظت های 1 درصد اسانس های آویشن دناپی و کاکوتی کوهی در طول مطالعه نسبت به نمونه های کنترل مقادیر پایین تری از pH، TBARS و ازت فرار کل (TVN) را نشان دادند (>05/0P) بطوریکه روند وابسته به دوزی در اثر افزودن اسانس های آویشن دناپی و کاکوتی کوهی به پوشش مشاهده شد. نتیجه گیری نهایی: پوشش دهی مرغ با نشاسته سیب زمینی بویژه با افزودن مقادیر مختلف اسانس کاکوتی کوهی و اسانس آویشن دناپی اثر بازدارندگی در افزایش عوامل موثر در فساد شیمیایی آن دارد. از طرف دیگر با توجه به نتیجه قابل قبول غلظت ترکیبی 5/0 درصد از هر دو اسانس آویشن دناپی و کاکوتی کوهی به لحاظ خصوصیات ارگانولپتیک در نمونه ها، این میزان می تواند غلظت بهینه در این روش باشد.

کلمات کلیدی:

نشاسته سیب زمینی، پوشش، اسانس کاکوتی کوهی، اسانس آویشن دناپی، سینه مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007782>



