

## عنوان مقاله:

تاثیر کیتوزان و روش های پخت در تشکیل آمین های آروماتیک حلقوی فیله فیل ماهی

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 9، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

حجت میرصادقی - دانش آموخته دکتری، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

علیرضا عالی شاهی - دانشیار، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

مهدی اجاق - دانشیار، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

پرستو پورعاشوری - دانشیار، گروه فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش از کیتوزان و روش های پخت روی شکل گیری آمین های آروماتیک حلقوی در فیله فیل ماهی (*Huso huso*) برای حفظ کیفیت ماهی و جلوگیری از تشکیل ترکیبات مضر بعد از پخت استفاده گردید. لذا اثر کیتوزان محلول در اسید 1 درصد و کیتوزان الیگوساکاریدی 1 درصد در روزهای صفر، 8 و 16 برای تعیین pH، تیوباربیتوریک اسید، عدد پراکسید، بازهای نیتروژن فرار و بار میکروبی کل در فیله فیل ماهی بررسی شد. کمترین میزان تغییرات در نمونه حاوی کیتوزان محلول در اسید مشاهده گردید ( $P \leq 0/05$ ). همچنین در بررسی ترکیبات آمین های آروماتیک حلقوی (HAAS) در نمونه های پخته شده، مقادیر HAAS و افت پخت در همه تیمارها طی طبخ در روز صفر، 8 و 16 افزایش یافت ( $P \leq 0/05$ ). نمونه حاوی کیتوزان محلول در اسید 1 درصد و کیتوزان الیگوساکاریدی 1 درصد سرخ شده کمترین و نمونه های کبابی بیشترین میزان HAAS و افت پخت را نشان داد. مطالعه حاضر نشان داد که کیتوزان می تواند در کاهش فساد در فیله فیل ماهی طی نگهداری در یخچال و تولید ترکیبات مضر و جهش زا حاصل از پخت، موثر باشد.

## کلمات کلیدی:

ترکیبات آمین های آروماتیک حلقوی، افت پخت، فیله فیل ماهی، کیتوزان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1041085>

