

عنوان مقاله:

بررسی اثرات اسانس آویشن اضافه شده به ناگت مرغ بر ویژگی های حسی- ارگانولپتیکی و مقایسه با تیمار بدون اسانس

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حدیثه ابدالی - کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

نیما بحرینی اصفهانی - استادیار و عضو هیئت علمی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

امیررضا مروج الاحکامی - دانشجوی دکتری علوم تغذیه، گروه تغذیه جامعه، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

کبری فرهادی اکبر - کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

آویشن (*Thymus vulgaris*) یکی از گیاهان تیره نعناعیان است که دارای خواص درمانی، ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی می باشد. هدف از پژوهش حاضر، استفاده از اسانس آویشن به عنوان بهبود دهنده ویژگی های حسی و ارگانولپتیکی شامل عطر، طعم، میزان درک شوری، و پذیرش کلی ناگت مرغ ذخیره شده به شیوه انجماد در فواصل زمانی 0، 1، 3، 6 ماه، و مقایسه با فرآورده بدون اسانس بود. به منظور اجرای طرح، اسانس آویشن شیرازی (*Zararia multiflora* Boiss) با استفاده از دستگاه Clevenger استخراج شد و به صورت دو غلظت مختلف از اسانس آویشن مورد نظر (0/1 و 0/2 میلی لیتر) به فرمولاسیون ناگت مرغ اضافه گردید (دو تیمار دارای اسانس، T1 و T2؛ هر کدام 60 عدد). سپس ویژگی های حسی و ارگانولپتیکی شامل عطر، طعم، میزان درک شوری، و پذیرش کلی نسبت به ناگت ها - در طول 6 ماه ذخیره سازی در دمای 20 - درجه سانتیگراد - با تیمار کنترل (60 عدد) که فاقد اسانس بود مورد مقایسه و تجزیه و تحلیل قرار گرفت. لازم به ذکر است بررسی خواص حسی در 50 نفر از داوطلبان شرکت کننده - پس از مصرف تیمار های دارای اسانس و فاقد اسانس - صورت پذیرفت. با توجه به آزمون پذیرش حسی، ارزیابها اختلاف معناداری از نظر عطر، طعم، میزان درک شوری، و پذیرش کلی با ترجیح بالاتر در مورد ناگتهای حاوی اسانس آویشن پس از مقایسه با ناگت های بدون اسانس مشاهده کردند. در نتیجه، اسانس طبیعی آویشن را میتوان با موفقیت در صنعت فرآوری محصولات مرغ به عنوان بهبود دهنده ویژگی های ارگانولپتیکی و حسی استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

ناگت مرغ، اسانس آویشن، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147126>



