

## عنوان مقاله:

اثرات غوطه وری در محلول تری پلی فسفات سدیم و بسته بندی تحت خلا بر تغییرات شیمیایی، میکروبیولوژیکی و حسی ماهی سفید طی نگهداری در یخ

## محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

یاسمن اعتمادیان - دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه

بهاره شعبان پور - دانشیار گروه شیلات دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - استادیار گروه صنایع غذایی دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه

علی شعبانی - دانشیار گروه شیلات دانشکده علوم کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه گرگان

## خلاصه مقاله:

اثرات غوطه وری در محلول تری پلی فسفات سدیم همراه با بسته بندی تحت خلا روی ماندگاری فیله های ماهی سفید *Rutilus ferissi kutum* طی نگهداری در یخ آزمایش شد از محلول 2 درصد تری پلی فسفات سدیم برای غوطه وری فیله ها استفاده گردید بسته هایی از جنس پلی اتیلن با دانسیته کم و دارای ضخامت 75 میکرومتر با قابلیت تراوایی اکسیژن  $52/2atm-1\ mlm$  و نفوذ پذیری بخار آب  $2/4gm-2day-1$  و اندازه  $20cm \times 30$  در این آزمایش به کار رفت پس از بسته بندی همه بسته ها با نسبت 1 ماهی: 1 یخ در جعبه های یونولیت قرار گرفتند و در یخچال در دمای 4 درجه سانتی گراد نگهداری شدند بسته های تیمار شده و کنترل به صورت دوره ای مورد آزمایشات شیمیایی (pH, TBA, TVN, WHC) میکروبی شمارش باکتریهای سایکروفیلیک و حسی قرار گرفتند.

## کلمات کلیدی:

ماهی سفید *Rutilus frisii kutum*، تری پلی فسفات سدیم، بسته بندی تحت خلا، نگهداری در یخ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116168>

