

عنوان مقاله:

اثرات عصاره ی و گیاه گلپر بر بهبود کیفیت گوشت کبابی گوسفند در دمای ۱۸ - درجه سانتیگراد

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی مهندسی محیط زیست و منابع طبیعی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

خداداد سلجوقی پیدنی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرضا

حدیث بابادی عکاشه - کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرضا

لیلا لک زاده - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرضا

خلاصه مقاله:

امروزه گیاهان دارویی گلپر در تغذیه انسان به علت خاصیت ضد میکروبی نقش مهمی را دارا می باشند. از طرف دیگر افزایش عمر ماندگاری مواد غذایی از جمله گوشت به علت منافع اقتصادی و راحتی مصرف کننده از اهمیت بالایی برخوردار می باشد. در این مطالعه نمونه های گوشت کبابی گوسفند در قالب نمونه کنترل و دو تیمار با غلظت ۰/۲ درصد عصاره گلپر و پودر گلپر تهیه شد و به مدت ۲۱ روز در دمای فریزر نگهداری شدند تمامی نمونه ها با انجام آزمون میکروبی (شمارش کلی)، شیمیایی pH تست رنگ سنجی، ارزیابی حسی و تست بافت سنجی مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان دادند که عصاره گلپر به خوبی می تواند فساد میکروبی را به تاخیر بیندازد، بطوری که در روز آخر نگهداری توتال کانت عصاره گلپر در نمونه های فریزی $\log cfu/gr^2$ ، در مقایسه با نمونه پودر گلپر ۳/۹ و کنترل $\log cfu/gr^4$ می باشد pH بویژه در نمونه عصاره گلپر روند کاهشی داشته که این روند کاهش به اثر ضد میکروبی گوشت کبابی کمک کرده است. همچنین در آزمون رنگ سنجی نمونه های تیمار شده با غلظت ۰/۲ درصد عصاره ی گلپر توانسته رنگ روشنتری را در مقایسه با نمونه ی کنترل و تیمار پودر گلپر داشته باشد. ظرفیت نگهداری آب در زمان نگهداری گوشت در فریزر در نمونه ی عصاره گلپر نسبت به نمونه ی پودر گلپر و نمونه کنترل نیز ارتباط معنی داری $P < 0.05$ دیده شد. کمترین میزان نیروی برشی به ترتیب در نمونه عصاره گلپر، پودر گلپر و نمونه ی کنترل بطور معنی داری مشاهده شد. از نظر ارزیابان حسی عصاره گلپر توانسته بر ویژگی های حسی، اثر مطلوب بگذارد

کلمات کلیدی:

گیاهان دارویی، خاصیت ضد میکروبی، تردی، گوشت، استخراج عصاره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1256769>

