

عنوان مقاله:

تاثیر فیلم های پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن شیرازی بر برخی از ویژگی های میکروبی و شیمیایی گوشت مرغ

محل انتشار:

نشریه میکروبیولوژی دامپزشکی، دوره 16، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

داود نصیری - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نقده، نقده-ایران

جعفر کمانی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ممقان، ممقان-ایران

خلاصه مقاله:

ترکیبات پلیمری همانند پلی لاکتیک اسید برای پوشش مواد غذایی استفاده می شود. اسانس آویشن شیرازی دارای خاصیت آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی می باشد، که می تواند در داخل فیلم ها استفاده شود. این مطالعه برای اولین بار به بررسی تاثیر فیلم های پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن شیرازی بر برخی از ویژگی های میکروبی و شیمیایی گوشت مرغ می پردازد. فیلم های پلی لاکتیک اسیدی حاوی سطوح ۰، ۲/۰، ۴/۰، ۶/۰، ۸/۰ و ۱۰/۰ درصد اسانس آویشن شیرازی تهیه شدند و برای ۱۲ روز روی گوشت مرغ قرار گرفتند. آزمون های میکروبی، آنتی اکسیدانی، pH، مواد ازته فرار، و ویژگی های حسی در زمان های ۰ (۱۲ ساعت پس از بسته بندی)، ۳، ۶، ۹ و ۱۲ بعد از بسته بندی مورد سنجش قرار گرفتند. نتایج نشان داد که فیلم های پلی لاکتیک اسیدی حاوی ۱۰/۰ درصد اسانس آویشن شیرازی فعالیت آنتی باکتریایی، آنتی اکسیدانی و ویژگی های حسی بزرگتر ($p < 0.05$) و pH و مواد ازته فرار پایین تری در مقایسه با دیگر گروه ها خصوصا گروه شاهد ($p < 0.05$) نشان دادند. این نتایج نشان می دهد که پوشش پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن شیرازی خصوصا در سطوح بزرگتر، فعالیت آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی خوبی از خود نشان می دهد که به علت اجزای اسانس آویشن شیرازی می باشد و فیلم های تهیه شده به حفظ آن کمک می کنند. استفاده از فیلم های پلی لاکتیک اسید حاوی اسانس آویشن شیرازی برای بسته بندی مواد غذایی توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

پلی لاکتیک اسید، اسانس آویشن شیرازی، خاصیت آنتی باکتریایی، خاصیت آنتی اکسیدانی، امتیازات حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1275249>

