

عنوان مقاله:

اثر آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی نایسین بر فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بسته بندی شده با روش اتمسفر اصلاح شده (MAP)

محل انتشار:

فن آوری های نوین در توسعه آبرزی پروری، دوره 15، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

سیدابراهیم حسینی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده در این مطالعه اثر آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی نایسین در ۳ سطح ۰، ۱۵/۰ و ۲۵/۰ گرم در کیلوگرم در فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان بسته بندی شده با اتمسفر اصلاح شده (۵۰ درصد نیتروژن، ۴۵ درصد دی اکسیدکربن و ۵ درصد اکسیژن) و بسته بندی در خلاء (تیمار شاهد) در مدت ۲۰ روز نگهداری در دمای یخچال (4 ± 1 درجه سانتی گراد) مورد بررسی قرار گرفت. در این آزمایش، شاخص های شیمیایی فساد (عدد پراکسید، میزان تیوباربیتوریک اسید، مقدار بازهای ازته فرار و pH)، پارامترهای میکروبی (شمارش کلی باکتری ها، شمارش باکتری های سرماگرا و باکتری های اسید لاکتیک) و همچنین ویژگی های حسی فیله ها شامل فاکتورهای بو، رنگ، بافت و قابلیت پذیرش کلی در روزهای ۰، ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ دوره نگهداری مورد سنجش قرار گرفت. تیمار نایسین ۲۵/۰ گرم در کیلوگرم با میزان شاخص عدد پراکسید، میزان تیوباربیتوریک اسید، مقدار بازهای ازته فرار و pH به ترتیب برابر ۹۵/۹ (میلی اکی والان اکسیژن بر کیلوگرم گوشت ماهی)، ۱۹/۱ (میلی گرم مالون آلدهید بر کیلوگرم گوشت ماهی)، ۴/۳۰ (میلی گرم نیتروژن در ۱۰۰ گرم گوشت ماهی) و ۷۳/۶ و از نظر پارامترهای میکروبی (شمارش کلی باکتری ها، شمارش باکتری های سرماگرا و باکتری های اسید لاکتیک) به ترتیب برابر ۶۴/۶، ۹۱/۶ و $8.1 \log_{cfu/g}$ به طور معنی داری کم ترین تیمار از نظر شاخص های ذکر شده نسبت به سایر تیمارها بود. همچنین از نظر ویژگی های حسی فیله ها شامل فاکتورهای بو، رنگ، بافت و قابلیت پذیرش کلی به ترتیب با امتیاز (۵، ۴/۵، ۴/۵ و ۳/۵) بیش ترین تیمار از نظر ویژگی های حسی بود. براساس حداکثر سطح توصیه شده برای این پارامترها، حداکثر زمان ماندگاری برای این فیله ها، ۱۶ روز بود. بنابر نتایج به دست آمده از این پژوهش، استفاده از نایسین و بسته بندی فیله ها با اتمسفر اصلاح شده بر بهبود کیفیت فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان در زمان نگهداری در یخچال اثر مثبت داشت.

کلمات کلیدی:

واژه های کلیدی: نایسین، زمان ماندگاری، ماهی قزل آلی (*Oncorhynchus mykiss*)، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1296045>

