

عنوان مقاله:

مقاله علمی-پژوهشی: مطالعه اثر ضد اکسیداسیونی عصاره های آویشن (*Zataria multiflora*)، موسیر (*Allium ascalonicum*) و زردچوبه (*Curcuma longa*) بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلاي رنگين کمان *Oncorhynchus mykiss* طی دوره نگهداری در یخچال

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 29، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

یاسمن فهیم دژبان - Savadkooh Branch, Islamic Azad University, Savadkooh, Iran

مونا معراجی - Savadkooh Branch, Islamic Azad University, Savadkooh, Iran

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر ضد اکسیداسیونی عصاره های آویشن، موسیر و زردچوبه (۵/۱ درصد حجمی- حجمی) بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلاي رنگين کمان *Oncorhynchus mykiss* طی مدت نگهداری در دمای یخچال در یک دوره بیست روزه بررسی و مقایسه گردید. شاخص پراکساید، شاخص تیوباربیتوریک اسید، ترکیبات ازته فرار و اسیدهای چرب آزاد به همراه pH در نمونه های فیله اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد که عصاره آویشن به طور معنی داری اکسیداسیون فیله را به تعویق انداخت ($p < 0.05$). همچنین فیله تیمار شده با عصاره آویشن نسبت به نمونه شاهد و سایر تیمارها، تا انتهای دوره نگهداری جهت مصرف از کیفیت لازم برخوردار بود. نتایج حاصل نشان داد افزودن عصاره آویشن بعلت دارا بودن خاصیت ضد اکسیداسیونی، سبب افزایش مدت ماندگاری نمونه های تیمار شده با این عصاره می گردد.

کلمات کلیدی:

Rainbow trout, Thyme, Shallot, Turmeric, Shelf Life, قزل آلاي رنگين کمان, آویشن, موسیر, زردچوبه, ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1310589>

