

عنوان مقاله:

اثر نایسین، سدیم لاکتات و بسته بندی اتمسفر تغییر یافته بر ماندگاری برگر کیپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 27، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

نرگس مسگران - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

لااله رومیانی - Department of Fisheries, Ahvaz Branch, Islamic Azad University, Ahvaz, Iran

خلاصه مقاله:

این تحقیق با هدف بررسی تاثیر نایسین (۱/۰ درصد) و سدیم لاکتات (۱ درصد) بر روی ویژگی های میکروبی و بیوشیمیایی ۴۳۲ نمونه برگر کیپور نقره ای در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده با چهار ترکیب بسته بندی معمولی (تیمار ۱)، $O_2 + 5\% CO_2$ ، $5\% + N_2$ (تیمار ۲)، $55\% + CO_2$ (تیمار ۳) و $55\% + CO_2$ (تیمار ۴) در روزهای صفر، ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ و با سه تکرار در دمای یخچال مورد بررسی قرار گرفت. پارامترهای بیوشیمیایی مورد بررسی شامل pH، TVB-N، (بازهای نیتروژنی فرار)، TBA، (تیوباربیتوریک اسید)، PV (شاخص پراکسید)، FFA (اسیدهای چرب آزاد) و TVC (باکتری های زنده کل) بودند. نتایج نشان داد با افزایش سطح دی اکسیدکربن و نیتروژن و کاهش سطح اکسیژن میزان شاخص های بیوشیمیایی افزایش می یابد. میزان PV، TVB-N و FFA در انتهای دوره بین تیمارهای ۳ و ۴ اختلاف معنی داری وجود نداشت (۰/۰۵).

کلمات کلیدی:

Silver Carp Burger, MAP packaging, Sodium lactate, Nisin
بسته بندی MAP، سدیم لاکتات، نایسین، برگر کیپور نقره ای، بسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1311814>

