

عنوان مقاله:

تعیین درصد عضله اسکلتی در فرآورده های گوشتی با استفاده از روش بافت شناسی و آنالیز تصویری

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی کلاتنری حصاری - بخش پاتوبیولوژی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

محمد بابائی - بخش علوم درمانگاهی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

عباسعلی ساری - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده پیرادامپزشکی دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

تاکنون هیچ روشی برای تعیین درصد اجزای مختلف موجود در فرآورده های گوشتی ارائه نشده است. هدف از مطالعه حاضر شناسایی و تعیین درصد عضله اسکلتی با استفاده از روش بافت شناختی و آنالیز تصویری در فرآورده گوشتی حرارت دیده و حرارت ندیده بود. برای این منظور با همکاری واحد تولیدی گوشتیان تعداد 100 عدد نمونه، با درصدهای کاملاً مشخص از عضله اسکلتی به کار رفته در تولید این محصولات تهیه و در اختیار آزمایشگاه قرار گرفت. محصولات پس از تحویل در آزمایشگاه کدبندی شده و بر اساس روش اجرایی استاندارد ملی ایران به شماره 26103 از هر محصول به صورت کاملاً تصادفی 12 عدد نمونه در ابعاد 1 سانتیمتر در 1 سانتیمتر و با ضخامت 5/0 سانتیمتر برداشته شد. نمونه های اخذ شده در داخل محلول فرمالین بافری 10 درصد تثبیت شدند. سپس نمونه های مذکور وارد مراحل روتین تهیه مقاطع بافتی شده و پس از طی کردن مراحل پاساژ و بلوک گیری با استفاده از دستگاه میکروتوم برش هایی با ضخامت 5 میکرومتر تهیه شد. برش های بافتی با استفاده از روش H&E رنگ آمیزی شد. سپس تصویری کلی از سطح لام تهیه و تصاویر تهیه با استفاده از نرم افزار آنالیز تصویری (Image Pro-Plus V.6.0) مورد آنالیز و بررسی قرار گرفت. در نهایت نتایج به دست آمده از آنالیز تصویر در رابطه با درصد عضله اسکلتی نمونه های مورد آزمون با مدارک ارسالی از واحد تولیدی مقایسه و میزان ضریب خطای این آزمون بدست آمد. بررسی آماری نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر با میزان گزارش شده از واحد تولیدی در ارتباط با درصد گوشت استفاده شده در هر 5 نوع محصول کالباس، سوسیس، همبرگر، کباب لقمه و ناگت مرغ اختلاف معنی داری نشان نداد (p < 0.05). با توجه به نتایج مطالعه حاضر چنین می توان نتیجه گرفت برای تعیین درصد عضله اسکلتی در فرآورده های گوشتی روش بافت شناسی و آنالیز تصویری می تواند مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی؛ بافت شناسی؛ استاندارد ملی؛ آنالیز تصویری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314594>

