

## عنوان مقاله:

مروری بر اثر ۳ نوع فیلم PLA حاوی اسانس زیره سبز، کاکوتی کوهی و زیره سیاه به همراه نعناع فلفلی بر مدت زمان نگهداری گوشت چرخ کرده گوساله در دمای ۴ درجه سانتی گراد

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

فاطمه پریز - دانشجوی دکترای عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

مهسا دهنوی - دانشجوی دکترای عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

علی خنجری - استادیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

مریم احمدی - دانشجوی دکترای عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

سید حسین مدرس - دانشجوی دکترای عمومی دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تهران، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

با افزایش میزان تولید مواد غذایی، نیاز به نگهداری جهت رساندن مواد غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرفکنندگان احساس می شود. یکی از مهمترین دلایل بسته بندی پیشگیری از رشد میکروارگانیسم های عامل فساد و بیماری زا در مواد غذایی می باشد. این مطالعه مروری با هدف مقایسه تاثیر فیلم های پلی لاکتیک اسید (PLA) حاوی غلظت های مختلف اسانس زیره سبز، کاکوتی کوهی و زیره سیاه به همراه نعناع فلفلی بر برخی خصوصیات میکروبی و شیمیایی گوشت چرخ کرده گوساله انجام شد. در این مطالعه، از اطلاعات موجود در ۳ رساله دکتری عمومی دامپزشکی به منظور بررسی و مقایسه تاثیر فیلم PLA با عصاره های مختلف ذکر شده بر روی مدت زمان نگهداری گوشت چرخ کرده در دمای ۴ درجه سانتی گراد استفاده شد. فساد باکتریایی مواد غذایی از روزی آغاز خواهد شد که شمارش کلی باکتری های هوازی نمونه (TVC) از مرز  $7 \text{Log cfu/g}$  فراتر برود. با توجه به مطالعات انجام شده، شروع فساد گوشت چرخ کرده حاوی بسته بندی PLA با عصاره زیره سبز (۰/۸٪) از بعد روز ۸ (در مطالعه مربوطه از روز ۸ به بعد بررسی نشده بود)، PLA حاوی کاکوتی کوهی (۲٪) بعد از روز ۱۱ و زیره سیاه به همراه نعناع فلفلی (۱-۵٪) از روز ۸ بود. این در حالی است که فساد در نمونه شاهد از روز ۷ آغاز شد. نتایج مطالعات انجام شده بر روی تغییرات شیمیایی ایجاد شده بر روی گوشت چرخ کرده حاوی عصاره های مختلف ذکر شده، حاکی از آن است که مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVN) در نمونه های مختلف کمتر از نمونه شاهد بوده و همگی در محدوده مجاز قرار داشتند. در مجموع با مقایسه نتایج حاصل از مطالعات انجام شده بر روی فیلم PLA حاوی ۳ عصاره یاد شده، عصاره کاکوتی کوهی تاثیرات مثبت بیشتری بر روی مدت زمان نگهداری گوشت چرخ کرده، داشته است.

## کلمات کلیدی:

گوشت چرخ کرده، فیلم PLA، زیره سبز، کاکوتی کوهی، زیره سیاه به همراه نعناع فلفلی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314602>



