

عنوان مقاله:

اثر بسته بندی های مختلف بروی ویژگیهای میکروبی، شیمیایی و حسی فیله ماهی تیلاپیا نیل (*Oreochromis niloticus*)
(Linnaeus, ۱۷۵۸) نگهداری شده در دمای یخچال

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 22، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

فرناز مشایخی
یزدان مرادی
اشرف گوهری اردبیلی
جعفر محمدزاده میلانی
قربان زارع گشتی
علیرضا رضوانی گیل کلائی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثر بسته بندی های مختلف شامل بسته بندی در شرایط خلاء، بسته بندی در شرایط اتمسفر اصلاح شده و بسته بندی هوا بر ویژگی های میکروبی، شیمیایی و حسی فیله ماهی تیلاپیا نیل نگهداری شده در دمای یخچال مورد بررسی قرار گرفت. نمونه ها شامل سه تیمار و سه تکرار بود که به مدت ۱۰ روز در دمای یخچال نگهداری و از نظر تغییرات برخی خصوصیات شیمیایی شامل: Total و pH و باریکروبی (شمارش باکتری های مزوفیل هوازی) و حسی مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج نشان دادند که نمونه های بسته بندی شده در شرایط اتمسفر اصلاح شده در پایان دوره ی نگهداری، نسبت به بسته بندی در شرایط خلاء و بسته بندی هوا کیفیت بهتری داشتند. تغییرات فاکتورهای شیمیایی و همچنین رشد بار میکروبی نیز در نمونه های بسته بندی شده در اتمسفر اصلاح شده در مقایسه با دو نوع بسته بندی دیگر کندتر بود. با توجه به نتایج می توان نتیجه گیری کرد که بسته بندی فیله ماهی تیلاپیا نیل تحت شرایط اتمسفر اصلاح شده باعث افزایش زمان ماندگاری شده و مدت نگهداری و عرضه فیله تازه ماهی را افزایش می دهند. (Volatile Nitrogen (TVN), Peroxide Value (PV)

کلمات کلیدی:

Marine food industry, Fish quality, Processing, صنایع غذایی دریایی، کیفیت ماهی، فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1315356>

