

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر بسته بندی با فیلم های زیست تخریب پذیر کیتوزان و فرموله شده با اسانس سیر (*Allium sativum* L.) بر ویژگی های شیمیایی فیله مرغ

محل انتشار:

فصلنامه سلامت و محیط زیست، دوره 8، شماره 3 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

ابراهیم مولایی آقایی - *Department of Food Hygiene & Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran, Iran*

ابوالفضل کامکار - *Department of Food Hygiene & Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran, Iran*

افشین آخوندزاده بستنی - *Department of Food Hygiene & Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran, Iran*

علی خنجری - *Department of Food Hygiene & Control, Faculty of Veterinary Medicine, University of Tehran, Tehran, Iran*

مایکل کونتومیناس - *Department of Food Technology & Chemistry, Faculty of Food Sciences, University of Ioannina, Greece*

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: با توجه به مشکلات بسته بندی های پلاستیکی موجود برای محیط زیست، فیلم های خوراکی و زیست تخریب پذیر می توانند گسترش یافته و در کنترل ویژگی های شیمیایی و میکروبی مواد غذایی نیز موثر باشند. به ویژه در صورتی که اثر آنها با اضافه کردن ترکیبات طبیعی آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی نظیر اسانس های گیاهی تقویت یابد. در این مطالعه، اثر پوشش با فیلم کیتوزان حاوی اسانس سیر بر تغییرات شیمیایی فیله مرغ طی نگهداری در دمای یخچال مورد نظر بود. روش بررسی: درصدهای مختلف اسانس سیر (۰، ۰/۵، ۱ و ۲ درصد) در تهیه فیلم کیتوزان بکار برده شد. با روش کستینگ و با استفاده از گلیسرول (پلاستیسایزر) و توپین ۸۰ (امولسیفایر) پس از هموژن کردن و قالب گیری فیلم ها تهیه شدند. آزمون های گوناگون شیمیایی در روزهای ۰، ۲، ۴، ۷، ۱۰ و ۱۴ بر روی فیله های مرغ پوشش داده شده با فیلم های مختلف و نگهداری شده در ۴°C و آنالیز آماری بوسیله نرم افزار SPSS انجام گرفت. یافته ها: نمونه های پوشش داده شده با فیلم های مختلف در طول مطالعه نسبت به نمونه های کنترل مقادیر پایین تری از pH، ازت فرار کل، ترکیبات واکنش تیوباربیتوریک اسید و اندیس پراکسید نشان دادند ($p \leq 0.05$) و به طور کلی روند وابسته به دوزی در اثر افزودن اسانس مشاهده شد. نتیجه گیری: بسته بندی مرغ با فیلم کیتوزان بویژه با افزودن سطوح مختلف اسانس سیر تاثیر بازدارندگی در افزایش عوامل مهم موثر در فساد شیمیایی آن دارد. باتوجه به اثر مهارکنندگی نسبتا مشابه مقادیر ۱ و ۲ درصد و نیز صرفه اقتصادی، میزان اسانس ۱ درصد می تواند دوز بهینه ای باشد.

کلمات کلیدی:

Chitosan film, Garlic essential oil, Chicken fillet, فیلم کیتوزان، اسانس سیر، فیله مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1324887>

