

عنوان مقاله:

اثر بسته بندی تحت خلاء بر ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی فیله های ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) نگهداری شده در یخ

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 4 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

یاسمن اعتمادیان - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

بهاره شعبانپور - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علی شعبانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محسن یحیایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خدر دوردیئی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

تمام فرآورده های غذایی به دلیل رعایت بهداشت، نگهداری، توزیع مناسب و حفظ کیفیت نیاز به بسته بندی دارند، و بسته بندی تحت خلاء یکی از روش های جلوگیری از فساد است. بدین منظور در این تحقیق، تغییرات برخی از فاکتورهای کیفی فیله های ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) نگهداری شده در بسته بندی های تحت خلاء و معمولی به مدت ۱۸ روز در یخ همانند بازهای نیتروژنی فرار (pH، TVB-N)، ظرفیت نگهداری آب (WHC)، اندیس تیوباریوتوریک اسید (TBARS)، خصوصیات حسی و تعداد باکتری های سرمادوست (PTC) مورد بررسی قرار گرفتند. pH نمونه های بسته بندی شده به شکل معمولی، با افزایش آلودگی به باکتری های سرما دوست، افزایش یافت. نتایج حاصل از آزمون میکروبی نشان داد که تغییرات در بار باکتریایی فیله های ماهی سفید، ارتباط مستقیمی با کیفیت حسی فیله ها در هر دو نوع بسته بندی در خلاء و معمولی دارد، و ماندگاری و کیفیت فیله های بسته بندی شده در خلاء در مقایسه با بسته بندی به شکل معمولی بهتر بود، به طوری که بسته بندی تحت خلاء موجب افزایش ماندگاری فیله ها به مدت ۳ روز نسبت به فیله های بسته بندی شده به شکل معمولی گردید و به طور موثری، تولید بازهای فرار نیتروژنی را کنترل کرد، اما قادر به کنترل اکسیداسیون چربی طی نگهداری در یخ نبود. بنابراین بسته بندی تحت خلاء باعث افزایش زمان نگهداری و حفظ بهتر کیفیت های حسی، شیمیایی و میکروبیولوژیکی فیله های ماهی سفید در یخ می گردد. واژه های کلیدی: بسته بندی تحت خلاء، ماندگاری، ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*)

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1356022>



