

عنوان مقاله:

ارزیابی شاخصهای اکسیداتیو چربی در سوریمی کیلکای معمولی (*Clupeonella cultriventris*) حاوی عصاره نعناع (*Mentha spicata*L.) و عصاره پونه (*Mentha pulegium*) طی نگهداری کوتاه مدت در یخچال

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین در آذربایجان (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

عباس زمانی - گروه علوم و مهندسی شیلات دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست دانشگاه ملایر، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، شاخصهای اکسیداتیو چربی سوریمی حاصل از ماهی کیلکای معمولی حاوی مقادیر مختلف عصاره نعناع و پونه (۲۰، و ۴۰٪) طی مدت ۵۱ روز نگهداری (۳۱، ۶، ۹، ۱۲، و ۵۱) در دمای یخچال ($C\pm 1^{\circ}$) بررسی شد. آزمونهای شیمیایی شامل شاخص پراکسید (PV) و تیوباربیتوریک اسید (TBA) هر ۳ روز یکبار در نمونهها با سه تکرار انجام شد. نتایج حاصل نشان داد در تیمار شاهد مقدار شاخص PV بطور معنی داری بالاتر از تیمارهای حاوی عصاره نعناع و پونه بود بطوریکه از ۶۴/۰ در روز اول به ۷۲/۵ میلی اکی والان اکسیژن در روز ۱۲ نگهداری افزایش یافت (۰/۰۵).

کلمات کلیدی:

سوریمی، عصاره نعناع، عصاره پونه، کیلکای معمولی، TBA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1386125>

