

عنوان مقاله:

تاثیر روشهای مختلف استخراج بر عصاره پوست هویج بر فساد میکروبی فیله گوشت در دو شرایط نگهداری (۸ و ۴ درجه سانتی گراد)

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

میثم علیپور اسپاهی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت ا... املی، دانشگاه آزاد اسلامی، امل، ایران

پیمان آریایی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت ا... املی، دانشگاه آزاد اسلامی، امل، ایران

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر تاثیر عصاره پوست هویج بر فساد میکروبی فیله گوشت طی دوره نگهداری ۱۶ روزه در یخچال بررسی شد. بدین منظور ابتدا عصاره پوست هویج با استفاده از حلال هیدروالکلی و روش استخراج سوکسله و اولتراسوند استخراج شد. مقادیر ترکیبات فنلی و خاصیت آنتی اکسیدانی غلظت های مختلف عصاره ۸۰۰، ۴۰۰، ۲۰۰ (ppm و ۱۲۰۰) از طریق مهار رادیکال آزاد DPPH تعیین شد. نتایج نشان داد، روش اولتراسوند مقادیر ترکیبات فنلی و خاصیت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به روش سوکسله دارا بود و با افزایش غلظت خاصیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت (P) ۰۰۵/۰. سپس به منظور بررسی تاثیر عصاره بر روی ماندگاری گوشت ۲ تیمار شامل شاهد، عصاره اولتراسوند با غلظت ۱۲۰۰ ppm تولید و پارامترهای میکروبی (باکتری کل، باکتری های سرمادوست) در دو دمای ۴ و ۸ درجه سانتی گراد به مدت ۱۶ روز مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد عصاره پوست هویج فساد میکروبی را در گوشت نسبت به نمونه شاهد به طور معنی داری (P) ۰۰۵/۰ تعویق انداخت. نتایج بهتر در دمای ۴ درجه سانتی گراد مشاهده شد از این رو به نظر می رسد عصاره پوست هویج می تواند به عنوان یک نگهدارنده ایمن در بسته بندی فعال گوشت طی دوره نگهداری در یخچال مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

گوشت، عصاره، پوست هویج، دمای نگهداری، فساد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413647>

