

عنوان مقاله:

تاثیر استفاده از آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر فاکتورهای شیمیایی و حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد

محل انتشار:

فصلنامه مطالعات علوم زیستی و زیست فناوری، دوره 2، شماره 4 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فرشته خدابنده - کارشناس ارشد، پژوهشکده آبرزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندرانزلی، ایران

علی اصغر خانی پور - دانشیار پژوهشکده آبرزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندرانزلی، ایران

مینا سیف زاده - مربی پژوهشی، پژوهشکده آبرزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندرانزلی، ایران

قربان زارع گشتی - کارشناس ارشد، پژوهشکده آبرزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندرانزلی، ایران

معصومه رهنما سنگاچین - کارشناس ارشد، پژوهشکده آبرزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندرانزلی، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، بررسی تاثیر آنتی اکسیدان عصاره الکی رزماری بر فاکتورهای شیمیایی و حسی گوشت چرخ شده منجمد ماهی کپور نقره ای بود. این تحقیق در دو تیمار و سه تکرار انجام شد. تیمارها شامل گوشت چرخ شده عمل آوری شده با ۲۰۰ میلی گرم در کیلوگرم عصاره و کنترل (گوشت چرخ شده بدون آنتی اکسیدان) بودند. کیفیت نمونه ها به مدت ۶ ماه در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس با استفاده از آزمایش های شیمیایی و حسی مورد ارزیابی قرار گرفت. در نمونه های آزمایشی در مقایسه با کنترل میانگین مقادیر استفاده از اسید چرب آزاد (0.007 ± 0.065 و 0.006 ± 0.071 گرم در صد)، تیوباربیتوریک اسید (0.62 ± 0.92 و 0.28 ± 0.96 میلی گرم در کیلوگرم)، پراکسید (1.91 ± 0.73 و 2.89 ± 0.97 میلی اکی والان گرم در کیلوگرم روغن)، نیتروژن ازت دار (1.65 ± 0.73 و 1.91 ± 0.29 میلی گرم در صدگرم ماده گوشتی) کاهش معنی دار نشان داد ($p < 0.05$). ویژگی های حسی شامل شاخص بو، بافت، طعم و مزه و رنگ و پذیرش کلی بر اساس مقیاس ۹ رده ای روش هدونیک بررسی گردید. در ویژگی های حسی شامل رنگ و بافت در گوشت چرخ شده حاوی آنتی اکسیدان در مقایسه با نمونه کنترل تفاوت معنی دار مشاهده گردید ($p < 0.05$). نمونه های آزمایشی به مدت شش ماه در سردخانه از کیفیت خوبی برخوردار بوده اما نمونه کنترل بعد از دو ماه کیفیت خود را از دست دادند.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، رزماری، ماهی کپور نقره ای، گوشت چرخ شده، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1502464>



