

## عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد اکسیداسیونی عصاره هیدروالکلی نعناع بر تغییرات شیمیایی و خصوصیات حسی فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) در دمای یخچال

## محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 32، شماره 4 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

## نویسندگان:

کیاندهخت باطبی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، مازندران، ایران

زهرا لطیفی - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

سمیه سپهوند - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، واحد یاسوج، دانشگاه آزاد اسلامی، کهگیلویه و بویراحمد، ایران

قربان زارع گشتی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، بندرانزلی، ایران

مهديس جمشیدی تهرانیان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد

محمود چهارلنگ - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، مرکز آذین شوشتر، دانشگاه جامع علمی کاربردی، خوزستان، ایران

## خلاصه مقاله:

زمینه مطالعاتی: یکی از شاخص های فساد در فرآورده های دریایی، اکسیداسیون چربی ها است که باید جهت رفع این مشکل اقدامات اساسی صورت پذیرد. هدف: هدف از این پژوهش، بررسی اثر ضد اکسیداسیونی عصاره نعناع به عنوان نگهدارنده ی طبیعی بر فیله ی ماهی قزل آلائی رنگین کمان طی دوره نگهداری به مدت ۹ روز در یخچال ( $C \pm 4$ ) است. روش کار: ابتدا عصاره گیری با روش ماسراسیون با استفاده از اتانول ۴۵ درصد از گیاه نعناع صورت گرفت، سپس فیله های ماهی به سه تیمار مختلف شامل گروه شاهد (شستشو با آب مقطر)، گروه حاوی ۱۰۰۰ ppm عصاره نعناع و گروه حاوی ۱۵۰۰ ppm عصاره نعناع تقسیم شدند، و در بسته های معمولی سلیفونی بسته بندی و در دمای  $4 \pm 1$  درجه سانتیگراد نگه داری شدند. طی ۹ روز در تناوب های زمانی ۲ روزه (روزهای ۱، ۳، ۵، ۷، ۹) آزمایش های شیمیایی شاخص پراکسید (PV)، شاخص تیوباریتوریک اسید (TBA)، مجموع بازهای ازته فرار (TVB-N)، اسیدهای چرب آزاد (FFA)، pH و ارزیابی حسی بر اساس مقیاس هدونیک ۵ نقطه ای مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج: نتایج این بررسی نشان داد که فیله ماهیان تحت تیمار با سطوح مختلف عصاره نعناع نسبت به گروه شاهد در طی نگهداری در یخچال، تغییرات شیمیایی کمتری داشتند ( $P < 0.05$ ) و عصاره نعناع به طور معنی داری ( $P < 0.05$ ) اکسیداسیون چربی را در طول دوره نگهداری در فیله های تیمار شده به تعویق انداخت. به طوری که در روز ۹، بیش ترین میزان شاخص های پراکسید (۴۶/۶ درصد بر اساس اسید اولئیک)، تیوباریتوریک اسید (۰۴/۲ mgMDA/Kg)، مجموع بازهای ازته فرار (۱۴/۲۹ mg/۱۰۰gr)، اسیدهای چرب آزاد (Oleic Acid% ۵۲/۱) در گروه شاهد و کمترین میزان شاخص های پراکسید (۰۸۵/۳ درصد بر اساس اسید اولئیک)، تیوباریتوریک اسید (۲۴/۱ mgMDA/Kg)، مجموع بازهای ازته فرار (۹۵/۱۲ mg/۱۰۰gr)، اسیدهای چرب آزاد (Oleic Acid% ۹۶/۰) در تیمار ۱۵۰۰ ppm نعناع مشاهده گردید.

## کلمات کلیدی:

ضد اکسایش، عصاره گیاه نعناع، ماهی قزل آلائی رنگین کمان

