

عنوان مقاله:

تاثیر ضد اکسایشی و ضد میکروبی عصاره پوست انار بر بیف برگر طی دوره نگهداری یخچالی

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 28، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

حسین جوینده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ملاثانی

مریم یدملت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان، ملاثانی

خلاصه مقاله:

تاثیر عصاره آبی پوست انار بر ویژگی های میکروبی و اکسایش چربی همبرگر طی ۶ روز نگهداری در دمای ۴°C بررسی شد. نمونه های همبرگر با ۵۰۰، ۱۰۰۰ و ۱۵۰۰ میلی گرم پودر عصاره پوست انار بر کیلوگرم گوشت، تهیه شدند و نتایج با همبرگر بدون هیچ افزودنی (کنترل منفی) و همبرگر با ۲۰۰ میلی گرم BHT بر کیلوگرم مقایسه گردیدند. ویژگی های رنگ (L^* , a^* , b^*)، شمارش کلی باکتری های هوازی و شاخص اسید تیوباریتوریک با فواصل ۳ روزه در طی ۶ روز نگهداری بررسی شد. نتایج نشان داد عصاره پوست انار به طور معنی داری مانع کاهش میزان قرمزی و افزایش روشنی طی دوره نگهداری گردید، درحالی که موجب افزایش زردی در مقایسه با نمونه کنترل منفی شد ($P < 0.05$). همچنین شاخص اسید تیوباریتوریک و شمارش کلی باکتری های هوازی در نمونه های حاوی ۱۰۰۰ و ۱۵۰۰ میلی گرم عصاره بر کیلوگرم گوشت، در مقایسه با کنترل منفی به صورت معنی داری کاهش یافت. نتایج ارزیابی حسی نیز نشان داد که عصاره پوست انار هیچ اثر معنی داری بر پذیرش کلی نمونه ها نداشت. نتایج حاضر نشان داد که می توان از عصاره پوست انار به عنوان ماده ضد اکسایش و ضد میکروب طبیعی در تولید همبرگر استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

عصاره پوست انار، همبرگر، ضد اکسایش، ضد میکروب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568704>

