

عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی ژلاتین حاوی عصاره رزماری بر خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی فیله مرغ طی نگه داری در یخچال

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیدمجید حسینیان - کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی گرایش زیست فناوری مواد غذایی موسسه آموزش عالی رودکی تنکابن، تنکابن، ایران

آرزو قادی - گروه مهندسی شیمی دانشگاه آیت ا... آملی آمل ایران

ایمان محمدی - دانشجوی دکتری مهندسی شیمی، دانشگاه آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

رشد میکروبی و اکسیداسیون لیپیدها از عوامل اولیه فساد گوشت در شرایط یخچالی میباشد گیاه رزماری با نام محلی تشنه داری به عنوان یک گیاه دارویی از زمانهای دور در ایران سابقه مصرف دارد لذا در این مطالعه اثر پوشش خوراکی ژلاتین حاوی عصاره رزماری بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی و میکروبی فیله مرغ طی نگه داری در یخچال مورد ارزیابی قرار گرفت. نمونه های گوشت مرغ با غلظتهای ۱ درصد، ۳ درصد و ۵ درصد عصاره آبی رزماری تیمار شده و به مدت ۵ روز در دمای ۴ درجه سانتی گراد نگهداری شدند. نمونه های شاهد و تیمار شده در این مدت با آزمونهای میکروبی (شمارش کلی استافیلوکوکوس اورئوس و کلی، فرمها شیمیایی بازهای ازته فرار (TBA TVB-N) و pH فیزیکی حسی ارزیابی و با هم مقایسه شدند. نتایج نشان داد که پوشش خوراکی ژلاتین حاوی عصاره رزماری به خوبی توانست فساد میکروبی و پراکسیداسیون لیپیدها را در فیله های مرغ به تاخیر بیندازد در این راستا نمونه های تیمار شده با غلظت ۳ در صد عصاره در مقایسه با غلظتهای ۱ در صد و ۵ در صد در افزایش زمان ماندگاری فیللهای مرغ موثرتر بودند ($P < 0.05$). در مجموع نتایج نشان داد که اثر پوشش خوراکی ژلاتین حاوی عصاره رزماری میتواند فساد میکروبی و اکسیداتیو را در گوشت مرغ به تعویق انداخته و مدت زمان نگهداری آن را در شرایط یخچالی افزایش دهد.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی ژلاتین حاوی عصاره رزماری، خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و میکروبی فیله مرغ طی نگه داری در یخچال.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1622852>

