

عنوان مقاله:

ارزیابی اجزای تشکیل دهنده فرآورده های گوشتی با استفاده از روش بافت شناسی و تحلیل تصویری

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات دامپزشکی و فرآورده های بیولوژیک، دوره 36، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

محمدرضا اسدی - موسسه تحقیقات واکسن و سرم سازی رازی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران.

علی کلانتری حصاری - گروه پاتوبیولوژی، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران.

سید سهیل قائم مقامی - گروه دامپزشکی، موسسه آموزش و ترویج کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی.

نازنین مصلح - دانشگاه آزاد اسلامی علوم تحقیقات تهران، گروه علوم و صنایع غذایی، تهران، ایران.

بهناز قربان زاده - گروه پاتوبیولوژی، بخش انگل شناسی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران.

پویا عبدی - گروه مهندسی علوم زیستی، دانشکده علوم و فنون نوین دانشگاه تهران، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

تاکنون روشی برای تعیین درصد اجزای مختلف موجود در فرآورده های گوشتی ارائه نشده است. هدف از مطالعه حاضر تعیین درصد عضلات اسکلتی و افزودنی های گیاهی با استفاده از روش بافت شناختی و تحلیل تصویری در فرآورده گوشتی حرارت دیده و حرارت ندیده بود. برای این منظور با همکاری واحد تولیدی گوشتیان تعداد ۱۰۰ عدد نمونه، با درصدهای بطور کامل مشخص از عضلات اسکلتی و سایر اجزای به کار رفته در تولید این محصولات تهیه و در اختیار آزمایشگاه قرار گرفت. محصولات پس از رمزگذاری براساس روش اجرایی استاندارد ملی ایران به شماره ۶۱۰۳ A نمونه برداری و داخل محلول فرمالین بافر ۱۰ درصد قرار داده شدند. سپس نمونه های وارد مراحل معمول تهیه مقاطع بافتی شده و توسط روش H&E رنگ آمیزی شدند. تصاویر به دست آمده از مقاطع با استفاده از نرم افزار Image Pro-Plus مورد تحلیل و بررسی قرار گرفت. نتایج به دست آمده با مدارک ارسالی از واحد تولیدی مقایسه شد. بررسی آماری نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر با میزان گزارش شده از واحد تولیدی در ارتباط با درصد گوشت استفاده شده در هر ۵ نوع محصول کالباس، سوسیس، همبرگر، کباب لقمه و ناگت مرغ اختلاف معنی داری نشان نداد (۰/۰۵).

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی، بافت شناسی، استاندارد ملی، تحلیل تصویری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1633321>

