

عنوان مقاله:

سین بیوتیک ها به عنوان جایگزین بالقوه محرک رشد برای بهبود پایداری میکروبی و اکسیدشوندگی گوشت بلدرچین ژاپنی

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 6 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

بهزاد ناصحی - دانشگاه پیام نور

مجید نوش کام - دانشگاه فردوسی مشهد

میترا قدسی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

احمد طاطار - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

خلاصه مقاله:

استفاده از آنتی بیوتیک ها در پرورش دام به ویژه طیور منجر به افزایش مقاومت آنتی بیوتیکی و اختلالات انسانی می شود. بنابراین، پژوهشگران به دنبال یک جایگزین خوب برای بهبود تعادل میکروبی روده، عملکرد رشد و کیفیت گوشت دام هستند. مطالعه حاضر با هدف بررسی تاثیر جیره های حاوی سطوح مختلف (صفر، ۹۰ و ۱۰۰ درصد) پروبیوتیک فرماکتو (F)، پری بیوتیک پریمالاک (P) و مخلوط آنها بر ویژگی های شیمیایی، میکروبی و حسی بلدرچین ژاپنی انجام شد. گوشت نمونه F۱۰۰ بالاترین امتیاز رنگ و بو را نشان داد. در حالی که ویژگی آبداری به سطح پری بیوتیک وابسته تر بود F۱۰۰P۱۰۰ و F۹۰P۹۰ به ترتیب بالاترین امتیاز را در طعم گوشت و پذیرش کلی کسب کردند. کمترین تعداد میکروارگانیسم و کلی فرم کل در F۹۰P۱۰۰، طی مدت نگهداری مشاهده شد. به طور کلی افزودن سین بیوتیک ها به جیره بلدرچین ژاپنی علاوه بر کنترل اکسیداسیون در یخچال منجر به بهبود کیفیت گوشت و کاهش آلودگی میکروبی شد.

کلمات کلیدی:

بلدرچین ژاپنی، آنتی بیوتیک، سین، rlm، بیوتیک، طیور، کیفیت گوشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1662366>

