

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های شیمیایی گوشت گاو پوشش داده شده با زئین حاوی عصاره زنجبیل و اسانس بادیان رومی در بسته بندی اصلاح شده

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

زهرا اسکندری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی فسا، ایران

مهران صیادی - استادیار، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی فسا، ایران

نرجس جمالی - کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی فسا، ایران

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر، ما با هدف بررسی تاثیر پوشش زئین (Z) آغشته به عصاره زنجبیل (GE) و اسانس بادیان رومی (AEO) بر ویژگیهای شیمیایی نمونه های گوشت گاو بسته بندی شده در اتمسفر اصاح شده (MAP) انجام شد. تیمارها در طول نگهداری در یخچال به مدت ۲۰ روز ارزیابی شدند. تجزیه و تحلیل GC-MS نشان داد که آنتول (۳۹,۷۸٪) جزء غالب GE بود. نتایج نشان داد که تیمار گوشت با پوشش زئین حاوی ۳٪ GE و AEO، منجر به بیشترین میزان کاهش خواص شیمیایی شامل نیتروژن کل فرار، مواد فعال اسید تیوباربیتوریک (TBARS)، مقدار پراکسید (PV) و pH شد. با این حال، PV و TBARS در تیمار MAP بالاتر بود. یافته های ما نشاندهنده پتانسیل پوشش خوراک ی زئین همراه با GE و AEO در کاهش زوال گوشت گاو تازه و بهبود ماندگاری آن در شرایط MAP می باشد.

کلمات کلیدی:

گوشت گاو، زئین، پوشش خوراکی، عصاره زنجبیل، بسته بندی اتمسفر اصلاح شده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1666446>

