

## عنوان مقاله:

اثرآنتی اکسیدان های سزامول و پروپیل گالات بر اکسیداسیون لیپیدها در سوسیس

## محل انتشار:

فصلنامه کیفیت و ماندگاری تولیدات کشاورزی و مواد غذایی، دوره 3، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

ثنا غلامرضایی - دانش آموزخته کارشناس ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرقدس، تهران، ایران

علیرضا رحمن - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرقدس، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

فرآورده های گوشتی بسیار مستعد فساد اکسیداتیو می باشند. یکی از عواملی که موجب طعم نامطلوب و کاهش کیفیت محصولات گوشتی می شود، اکسیداسیون چربی است. این اکسیداسیون ناشی از تخریب ویتامین های محلول در چربی و اسیدهای چرب غیر اشباع می باشد. این تحقیق به منظور بررسی اثر آنتی اکسیدانی سزامول و پروپیل گالات بر اکسیداسیون لیپیدها در سوسیس انجام گرفته است. مشخصات تیمارها بطور کامل در جدول ۱ آمده است. آزمایشات درکلیه مراحل با سه تکرار انجام گرفت. صفات مورد ارزیابی شامل نتایج پراکسید، TBA و pH در روز صفر، ۱۵، ۳۰، ۴۵ و ۶۰ روز بودند، همچنین ارزیابی حسی نیز در پایان آزمایش صورت گرفت. با افزایش زمان میزان پراکسید و TBA افزایش یافت اما این افزایش در تیمار شاهد بالاتر بود، همچنین مشخص گردید که میزان pH در رابطه با تیمارهای اعمال شده نسبت به شاهد تغییری نداشت اما با گذشت زمان میزان این صفت در تمام تیمارهای مورد بررسی و شاهد کاهش یافت. بطور کلی نتایج این تحقیق نشان داد که تیمار ۶۰۰ ppm آنتی اکسیدان پروپیل گالات در اکثر صفات مورد مطالعه بهترین نتیجه را نشان داده است.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، سوسیس، سزامول، پروپیل گالات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1764128>

