

عنوان مقاله:

تاثیر تلقیح *Lactobacillus casei*، به عنوان یک نگهدارنده زیستی بر کیفیت میکروبی و شیمیایی فرآورده دودی ماهی سفید

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 34 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده هدف از این مطالعه بررسی نحوه استفاده از نگهدارنده های زیستی در فرآورده ماهی سفید دودی بود. از اینرو از باکتری *Lactobacillus casei* (که قبلا در بازدارندگی از رشد *Listeria monocytogenes* نتایج مثبتی را نشان داده بود) برای بررسی اثرات آن بر خصوصیات میکروبی و شیمیایی ماهی سفید دودی در طی نگهداری در درجه حرارت های ۴ و ۲۰ درجه سانتیگراد استفاده شد. بدین منظور پس از تهیه ماهیان دودی، قطعات گوشت با 10^4 cfu/g از سویه *Lactobacillus casei* تلقیح و به مدت ۴۰ روز در درجه حرارت های ۴ و ۲۰ درجه سانتیگراد قرار داده شد (۱۰ روز ۴ درجه سانتیگراد، ۳۰ روز ۲۰ درجه سانتیگراد). آزمون های میکروبی (*L. monocytogenes*، LAB، EBC، TVC) و شیمیایی (TVN و pH) با فاصله زمانی ۱۰ روز بر روی نمونه های تلقیح شده و نمونه های کنترل انجام شد. نتایج نشان داد که سویه *Lactobacillus casei* AP ۸ ماندگاری مناسبی برای مطالعه در زمینه استفاده از نگه دارنده های زیستی در ماهی سفید دودی می باشد. این سویه قادر به رشد در فرآورده به شکل وسیعی می باشد و تلقیح آن تغییر معناداری در خصوصیات شیمیایی و میکروبی فرآورده ماهی سفید دودی در طول دوره نگهداری ایجاد نکرد.

کلمات کلیدی:

Lactobacillus casei, *Listeria monocytogenes*, *Lactobacillus casei*, *Listeria monocytogenes*, Smoked Caspian roach, Biopreservation, Lactic acid bacteria, کلید واژه گان: ماهی سفید دودی، نگهدارنده های زیستی، باکتری های اسید لاکتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825592>

