

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسانس رزماری در فرم های نانوامولسیون و آزاد بر ماندگاری فیله مرغ نگهداری شده در یخچال

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 125 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

Ahmad Mavalizadeh - Ph.D. Student of Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Ahvaz, Iran

Ali Fazlara - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Ahvaz, Iran

Mahdi PourMahdi - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Ahvaz, Iran

Neda Bavarsad - Nanotechnology Research Center, Ahvaz Jundishapur University of Medical Sciences, Ahvaz, Iran
Department of Pharmaceutics, School of Pharmacy, Ahvaz Jundishapur University of Medical Sciences, Ahvaz, Iran

خلاصه مقاله:

محتوی رطوبت و پروتئین بالا و pH مناسب، گوشت مرغ را به یک محصول حساس برای رشد میکروارگانیسم های مولد فساد و بیماریزا تبدیل کرده است. در سال های اخیر تولیدکنندگان مواد غذایی توجه زیادی به استفاده از نگه دارنده های طبیعی با منشا گیاهی به جای نگه دارنده های شیمیایی در محصولات خود نموده اند. تحقیقات مختلف نشان داده اند اسانس رزماری دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی بوده است. هدف از تحقیق حاضر بررسی اثر اسانس رزماری در فرم نانوامولسیون و آزاد بر خصوصیات شیمیایی، میکروبی و حسی فیله مرغ در طول نگهداری در یخچال بود. ارزیابی ها در روزهای صفر، ۳، ۶، ۹ و ۱۲ صورت پذیرفت. نتایج حاکی از اثر بخشی چشمگیر هر دو فرم اسانس رزماری در بهبود ویژگی های میکروبیولوژیکی، شیمیایی و حسی نمونه ها در مقایسه با گروه کنترل طی زمان نگهداری بود. همچنین نتایج نشان داد که در مقایسه بین فرم آزاد و نانوامولسیون اسانس رزماری تیمار با فرم نانوامولسیون رزماری در مقایسه با اسانس رزماری توانست که به شکل موثرتری رشد باکتری های انتروباکتریاسه، مزوفیل و ساکروفیل را در طی زمان نگهداری محدود نماید ($P < 0.05$). همچنین پس از بررسی آزمون های TVN و TBA و pH مشخص شد فرم نانوامولسیون اسانس رزماری در حفظ ویژگی های شیمیایی نمونه غذایی در مقایسه با فرم آزاد آن در طی زمان اثر بخشی بیشتری دارد ($P < 0.01$). همچنین از نظر فاکتورهای حسی تیمار نانورزماری باعث بهبود فاکتورهای حسی بو و پذیرش کلی نسبت به تیمار شاهد پس از ۱۲ روز نگهداری شد.

کلمات کلیدی:

Nanoemulsion, Rosemary essential oil, Natural preservative, Chicken fillet
اسانس رزماری، نگهدارنده طبیعی، فیله مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828663>



