

عنوان مقاله:

تاثیر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس گشنیز بر ماندگاری فیله ماهی شوریده در دمای ۴ درجه سانتی گراد

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 85 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

- گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

- گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور بررسی اثر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس گشنیز (*Coriandrum sativum*) بر ماندگاری فیله ماهی شوریده (*Otolithes ruber*) انجام شد. در این تحقیق خاصیت آنتی اکسیدانی در غلظت های مختلف با استفاده از روش ۲ و ۲- دی فنیل ۱- پیکریل هیدرازیل (DPPH) با آنتی اکسیدان سنتزی ((Butylated Hydroxytoluene) BHT مقایسه شد. همچنین پارامترهای فیزیکی شیمیایی (pH، بازهای نیتروژنی فرار (TVN)، تیوباریتوریک اسید (TBA)، عدد پراکسید (PV)، اسیدهای چرب آزاد (FFA) و تعیین بار میکروبی کل (TVC) و باکتری های سایکروفیل (PTC) توسط نمونه شاهد بدون اسانس (تیمار اول)، فیله حاوی ۵/۱ درصد اسانس (تیمار دوم) و ۳ درصد اسانس (تیمار سوم) به مدت ۱۵ روز در دمای ۴ °C مورد بررسی قرار گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد که در ارزیابی خاصیت آنتی اکسیدانی، IC₅₀ (غلظت موثر از نمونه که ظرفیت مهار ۵۰% DPPH را دارد) برای اسانس گشنیز (۷۹/۰ mg/ml) تعیین شد. میزان pH در فیله شوریده از روز صفر تا پانزدهم روند افزایشی داشت. میزان بازهای نیتروژنی فرار در روز پانزدهم بین تیمارهای مورد مطالعه اختلاف معنی داری داشت (P < ۰.۰۵). مجموع باکتری های سرمادوست و باکتری های کل از روز نهم به بعد بالاتر از استاندارد مجموع بار میکروبی (log cfu/g) بود. نتایج نشان داد که بهترین زمان ماندگاری فیله ماهی شوریده تحت تاثیر اسانس گیاه گشنیز طی مدت ۱۵ روز نگهداری در دمای یخچال از نظر آنالیزهای شیمیایی و میکروبی در تیمار ۳ درصد اسانس گشنیز تا روز نهم بدست آمد.

کلمات کلیدی:

Coriander essential oil, Shelf life, Antioxidant, *Otolithes ruber*، اسانس گشنیز، آنتی اکسیدان، ضد میکروبی، ماهی شوریده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828747>

