

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر آنتی اکسیدان گیاهی عصاره دانه انگور بر کیفیت شیمیایی، حسی و لکه سیاه میگوی سفید غربی (*Litopenaeus vannamei*) طی نگهداری در دمای ۱۸ - درجه سلسیوس به مدت شش ماه

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 40 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده این پروژه با هدف بررسی امکان استفاده از عصاره دانه انگور برای جلوگیری از ایجاد لکه سیاه در میگوی پرورشی و جایگزینی آن بجای ترکیبات شیمیایی مصنوعی بود. تیمارها شامل میگوی غوطه ور شده در غلظت ۱۰ g/l عصاره دانه انگور به مدت ۱۵ دقیقه و میگوی شاهد بودند. تیمارها به مدت ۶ ماه در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس نگهداری شدند. کیفیت نمونه ها با استفاده از آزمایش های شیمیایی و حسی مورد ارزیابی قرار گرفت. در نمونه های آزمایشی بر خلاف شاهد فاکتورهای شیمیایی شامل پراکسید و اسید چرب آزاد طی مدت زمان نگهداری در سردخانه تفاوت معنی دار نداشتند (P>۰۰۵). در فاکتورهای تیوباربیتوریک اسید و pH نمونه های آزمایشی و شاهد طی مدت زمان نگهداری در سردخانه تفاوت معنی دار نداشتند (P>۰۰۵). فاکتورهای تری متیل آمین و (Total Volatile Nitrogen) TVN در میگوی آزمایشی در مقایسه با شاهد کاهش داشتند. فاکتورهای رطوبت، تری متیل آمین و TVN در میگوی آزمایشی و شاهد طی مدت زمان نگهداری در سردخانه تفاوت معنی دار نداشتند (P>۰۰۵). در فاکتور رنگ و ملانوزیز در نمونه های آزمایشی در مقایسه با شاهد طی مدت زمان نگهداری در سردخانه تفاوت معنی دار مشاهده نشد (P>۰۰۵). پروتئین، چربی و خاکستر در نمونه های آزمایشی در مقایسه با شاهد تفاوت معنی دار نداشتند (P>۰۰۵). تیمار آزمایشی در مقایسه با شاهد از کیفیت بهتری برخوردار بود. در تیمار آزمایشی تا پایان مدت زمان نگهداری در سردخانه لکه های سیاه ظاهر نشد اما در میگوی شاهد بعد از مدت زمان ماندگاری ۲۰ روز در سردخانه ملانوزیز ظاهر شد.

کلمات کلیدی:

Antioxidant, White shrimp, polyphenol oxidase, Grape seed extract
آنتی اکسیدان، کلید واژگان: میگوی سفید غربی، پلی فنل اکسیداز، عصاره دانه انگور

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828811>

