

عنوان مقاله:

بررسی میزان هیستامین در ماهیان تن مصرفی کارخانه های کنسروسازی استان قزوین

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده این تحقیق به منظور ارزیابی مقادیر هیستامین در نمونه های ماهیان تن مصرفی در کارخانه های کنسروسازی با روش ELISA انجام شد. بدین منظور تعداد 3 کارخانه کنسروسازی موجود در استان به عنوان 3 بهر مورد بررسی قرار گرفتند. که در مجموع از سردخانه های آنها با توجه به ظرفیت موجود تعداد 96 نمونه در تاریخ های متفاوت انتخاب و مورد آزمایش قرار گرفت. نتایج حاصله نشان داد که تمامی نمونه های مورد مطالعه دارای هیستامین بوده و دامنه مقادیر آن در بین کارخانه های مورد بررسی متفاوت بود، بطوریکه این محدوده در کارخانه ((26/14- A15/144، کارخانه ((47/19- 75/127 (B) کارخانه 79/30- 46/75 (C)) میلی گرم بر کیلوگرم بود. همچنین یافته ها نشان داد که 76/11 درصد، 57/3 درصد و صفر درصد نمونه های مربوط به کارخانه های C, B, A به ترتیب دارای مقادیر هیستامین بالاتر از حد مجاز بودند. در مجموع تقریباً 11/5 درصد نمونه ها آلودگی بالاتر از حد استاندارد را نشان دادند.

کلمات کلیدی:

ELISA, Key words: Histamine, Tuna, Qazvin, کلید واژگان: هیستامین, الایزا, تن, قزوین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828816>

