

## عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی پوشش خوراکی کارژینات سدیم حاوی اسانس رزماری (*Rosmarinus officinalis*) بر کیفیت و ماندگاری قزل آلابی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در مدت نگهداری در یخچال

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 120 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

Sakineh Yeganeh - Associate Professor in Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University

Marjan Zargar - PhD student in Gorgan Agricultural Sciences and Natural Resources University

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه، بررسی اثرات پوشش خوراکی کارژینات سدیم غنی شده با اسانس رزماری بر کیفیت و ماندگاری قزل آلابی رنگین کمان در مدت ۲۰ روز نگهداری در یخچال می باشد. بدین جهت، محلول های کارژینات سدیم (SC) به شکل ۴ تیمار SC فاقد اسانس و SC با اسانس رزماری در سه غلظت (۰/۰۲۵٪، ۰/۰۵٪ و ۱٪ (حجمی/وزنی)) تهیه شده، به عنوان پوشش بر روی ماهی قزل آلابی اعمال شدند و به مدت ۲۰ روز در یخچال نگهداری شده و هر ۴ روز یکبار، آزمایشات شیمیایی (اندازه گیری پی اچ، بازهای ازته فرار، تیوباربیتوریک اسید و پراکسید)، میکروبی (شمارش باکتری های کل و سرماگرا) بر روی آنها انجام شد. نتایج نشان داد که نمونه های شاهد در حدود روز ۱۲ از حد قابل قبول مقادیر میکروبی، شیمیایی تجاوز کردند، در حالی که نمونه های تیمار حاوی ۱٪ اسانس رزماری پس از ۱۶ روز از نظر بار میکروبی، از حد قابل قبول فراتر رفتند ( $p < 0.05$ ) و حتی پس از ۲۰ روز از حد مجاز پراکسید و تیوباربیتوریک اسید تجاوز نکردند. این مطالعه نشان داد که پوشش کارژینات سدیم دارای خاصیت سدکنندگی در برابر اکسیژن بوده و استفاده از اسانس رزماری در ترکیب پوشش کارژینات سدیم، باعث کاهش فساد اکسیداتیو، شیمیایی و میکروبی قزل آلابی رنگین کمان می شود.

## کلمات کلیدی:

rainbow trout, shelf life, edible coatings, sodium caseinate, *Rosmarinus officinalis*, ماهی قزل آلابی رنگین کمان، ماندگاری، پوشش خوراکی، کارژینات سدیم، *Rosmarinus officinalis*

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829200>

