

عنوان مقاله:

اثرات سوپرناتانت باکتری *Lactococcus lactis* (L. lactis) subsp. *lactis* بر ماندگاری فیله قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بسته بندی شده در خلاء

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 6 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

اسد عباس پور انبی - مرکز تحقیقات آرتمیای کشور، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

مسعود صیدگر - مرکز تحقیقات آرتمیای کشور، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

مسلم نیریز نهدی - گروه بهداشت و کنترل کیفیت مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارومیه، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

تحقیق حاضر جهت بررسی اثرات لاکتوباسیلوس لاکتیس زیرگونه لاکتیس بر ماندگاری فیله قزل آلائی رنگین کمان بسته بندی شده در خلاء انجام شد. فیله های ماهی تهیه و به ۵ گروه تیمار مختلف شامل کنترل (آب مقطر)، باکتری خالص و ۲ تیمار غوطه ور شده در مایع رویی ۲٪ و ۴٪ و *L. lactis* CFU/g زیرگونه لاکتیس طبقه بندی شدند. مقادیر pH، تیوباریتوریک اسید (TBARS)، نیتروژن فرار کل (TVN) و مقدار پراکسید (PV) فیله ها در روزهای ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵ دوره نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد بررسی شد. بیان و تخریب پروتئین با استفاده از الکتروفورز ژل سدیم دودسیل سولفات-پلی آکریل آمید (SDS-PAGE) آنالیز شد. ارزیابی ارگانولپتیک با استفاده از پنج ارزیاب حسی خیره انجام شد. مقادیر pH، TVN، TBARS، PV و در طول دوره نگهداری افزایش یافته است ($P < 0.05$). افزایش غلظت مایع رویی باعث کاهش معنی داری در مقادیر pH، TVN، TBARS، PV شد ($P < 0.05$). بیشترین و کمترین مقادیر pH، TVN، TBARS، PV در روز ۱۵ به ترتیب مربوط به گروه های شاهد ($367/3 \pm 0.4/0$ میلی گرم بر کیلوگرم) و باکتری خالص ($70/0 \pm 0.2/0$ میلی گرم بر کیلوگرم)، کنترل ($20/87 \pm 40/6$ میلی گرم بر کیلوگرم) وزن بدن) بود. و ۴٪ مایع رویی ($0/40 \pm 61/79$ mgN/100g)، باکتری خالص ($23/6 \pm 0.4/0$) و ۴٪ مایع رویی ($44/5 \pm 0.7/0$) و شاهد ($0/12 \pm 0.1/22$) meq/kg و ۴٪ مایع رویی ($0/8 \pm 30.6/0$) meq/kg بود. تخریب پروتئین در نمونه های فیله تیمار شده با باکتری خالص و ۴ درصد مایع رویی کمتر بود. بالاترین امتیاز بو، طعم، بافت و رنگ به فیله های تیمار شده با ۴ درصد مایع رویی ($0/8 \pm 0.0/0$)، باکتری خالص ($0/0 \pm 7.4/0$)، باکتری خالص و ۴ درصد مایع رویی ($75/7 \pm 2.8/0$) و باکتری خالص ($50/8 \pm 2.8/0$) به دست آمد. خیساندن فیله های *O. mykiss* ۴٪ مایع رویی و *L. lactis* Subsp CFU/g ۱۰۶ لاکتیس می تواند عمر مفید فیله های قزل آلائی رنگین کمان را افزایش دهد.

کلمات کلیدی:

باکتری اسید لاکتیک، بسته بندی در خلاء، فیله ماهی، ماندگاری، *Oncorhynchus mykiss*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1903422>

