

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر باکتریوسین Z و بنزوات سدیم بر افزایش زمان ماندگاری فیله ی ماهی سفید

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 2، شماره 1 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه، تاثیر نایسین (۰۲/۰ درصد) و بنزوات سدیم (۵/۱ و ۵/۲ درصد) بر روی فیله ی ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) در دمای ۴ درجه ی سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت. پارامتر های مورد بررسی در طول زمان نگه داری شامل فاکتورهای میکروبی (باکتری های مزوفیل، سرماگرا و لاکتیک) و شیمیایی (عدد پراکسید و مجموع ازت فرار) بوده که در زمان های صفر، ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ روز مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج، نشان داد که مقادیر PV و TVN در نمونه ی شاهد پس از ۱۲ روز از دامنه ی استاندارد خارج شده در نمونه های دارای مواد نگه دارنده (به صورت ترکیبی) تا ۱۶ روز در محدوده ی قابل قبول قرار داشته است ( $P < 0.05$ ). بررسی شاخص های میکروبی، بیانگر آن بود که میزان باکتری های سرمادوست و مزوفیل در نمونه ی شاهد در روز ۱۶ خارج از دامنه استاندارد بوده ولی در سایر تیمارها، پس از ۱۶ روز در حد قابل قبول بوده و در ارتباط با باکتری های لاکتیک، تمامی تیمارها پس از ۱۶ روز در محدوده ی قابل قبول قرار داشتند ( $P < 0.05$ ). نتایج آنالیزهای شیمیایی و میکروبی نشان داد که استفاده ی همزمان از نایسین Z و سدیم بنزوات توانست زمان ماندگاری فیله ی ماهی سفید بسته بندی شده در خلاء را در دمای ۴ درجه ی سانتی گراد تا ۱۶ روز افزایش دهد ( $P < 0.05$ ).

## کلمات کلیدی:

ماهی سفید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002842>

