

## عنوان مقاله:

اثر پوشش ترکیبی کیتوزان - صمغ چیا به همراه اسانس برگ بو بر ماندگاری فیله بلدرچین طی مدت زمان نگهداری در یخچال

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 16، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مطهره اسلامیان امیری - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت... آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران.

محمد احمدی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت... آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران.

پیمان آریایی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت... آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران.

لیلا گلستان - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت... آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران.

آزاده قربانی حسن سرایی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت... آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران.

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر پوشش مرکب کیتوزان- دانه چیا به همراه اسانس برگ بو بر ماندگاری فیله بلدرچین طی دوره نگهداری ۱۶ روزه در یخچال مورد بررسی قرار گرفت. ابتدا مقادیر ترکیبات فنلی، فلاونوئیدی و خاصیت آنتی اکسیدانی (مهار رادیکال آزاد ABTS) غلظت های مختلف اسانس برگ بو (۸۰۰، ۴۰۰، ۲۰۰، ۱۰۰ ppm و ۱۶۰۰) اندازه گیری شد. میزان ترکیبات فنلی اسانس برگ بو برابر با ۵۷/۳۸۸±۸۵/۹ میلی گرم / گرم گالیک اسید و ترکیبات فلاونوئیدی ۱۸/۲۱۰±۹۸/۴ میلی گرم / گرم بود. بالاترین میزان فعالیت رادیکال آزاد ABTS در غلظت ۱۶۰۰ ppm مشاهده شد (۴۷/۸۳ درصد). مقادیر فعالیت آنتی اکسیدانی در این غلظت اختلافی با آنتی اکسیدان سنتزی BHA (غلظت ۱۰۰ ppm) نداشت (P>۰۵/۰). سپس به منظور بررسی تاثیر پوشش مرکب کیتوزان- دانه چیا و اسانس برگ بو بر عمر ماندگاری فیله بلدرچین، ۴ تیمار شامل ۱: شاهد، ۲: پوشش کیتوزان- صمغ دانه چیا، ۳: پوشش + اسانس با غلظت ppm ۴، ۸۰۰: پوشش + اسانس با غلظت ۱۶۰۰ ppm، تولید و عدد پراکسید، تیوباربیوتیک اسید، pH، مقادیر کلی باکتری و باکتری سرمادوست بررسی شد. نتایج نشان داد، به طور کلی پوشش مرکب به همراه اسانس سبب کند شدن روند افزایشی شاخص های اکسیداسیونی و میکروبی نسبت به تیمار شاهد شد و این تغییرات در تیمار ۴ کمتر از سایر تیمارها بود و تا پایان دوره نگهداری از محدوده مجاز شیمیایی و میکروبی برخوردار بودند. بنابراین به نظر می رسد پوشش مرکب کیتوزان- دانه چیا و اسانس برگ بو می تواند به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در گوشت و فرآورده های ماکیان مورد استفاده قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

بلدرچین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2029816>

