

عنوان مقاله:

ارزیابی اثرات آنتی اکسیدانی اسانس گیاه مرزه زراعی در فیش فینگرماهی کیلکا

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

بهاره امینی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

جواد کرامت - استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد حجت الاسلامی - استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی شهرکرد

مهشید جهادی - استاد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد خوراسگان

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون لیپیدها در طول نگهداری مواد خام، عمل آوری غذاها و نیز تیمارهای حرارتی اتفاق می افتد. این وضعیت در مواقعی که انبارداری در دوره ی پایانی محصول باشد بیش تر رخ می دهد که معمولاً منجر به از بین رفتن طعم و آروما در محصول خواهد شد. این تحقیق با هدف بررسی تأثیر اسانس مرزه زراعی بر فعالیت اکسیداسیونی فیش فینگر در طول نگهداری انجام پذیرفت. در این مطالعه، ابتدا گیاه مرزه زراعی جمع آوری و سپس در سایه خشک شد. اسانس گیاه با استفاده از روش کلونینجر استخراج و بوسیله ی دستگاه های GC و GC/MS تجزیه و شناسایی شد. سپس میزان کل ترکیبات فنولیکی موجود در آن با استفاده از روف فولین سیوکالتو سنجیده شد. اسانس مرزه زراعی در غلظت های 0/1، 0/2 و 0/3 درصد به خمیر ماهی جهت تهیه فیش فینگر افزوده شدند. نمونه های فیش فینگر در دمای 170°C به مدت 5 دقیقه سرخ شدند. سپس در دمای 180°C- منجمد و پس از آن در کیسه های پلی اتیلنی بسته بندی شدند. نمونه ها به مدت 120 روز در دمای 180°C- نگهداری شدند و با فاصله زمانی 20 روز آزمون های مربوط به فساد اکسیداسیونی روی نمونه ها انجام شد. بر طبق نتایج، اسانس مرزه زراعی 0/3 درصد بالاترین اثر آنتی اکسیدانی و اثری به مراتب بهتر از آنتی اکسیدان سنتزی (BHA 0/20 درصد) از خود نشان داد. آزمون های پراکسید و تیوباربیتوریک اسید و عدد اسیدی برای تیمارهای حاوی غلظت های مختلف از اسانس های گیاهی نشان دادند که با افزایش غلظت اسانس، روند تشکیل این شاخص ها از سرعت کمتری برخوردار بوده است.

کلمات کلیدی:

کیلکا، پراکسید، تیوباربیتوریک اسید، عدد اسیدی ورنسیمت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234624>

