

عنوان مقاله:

تاثیر مکمل کردن جیره با سطوح مختلف پودر سیر بر قابلیت پایداری اکسیداتیو گوشت مرغ در فریزر

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حسین ایراندوست - موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی (مرکز آموزش جهاد کشاورزی اصفهان) اصفهان، ایران

حمیدرضا وراثی - موسسه آموزش عالی علمی کاربردی جهاد کشاورزی (مرکز آموزش جهاد کشاورزی اصفهان) اصفهان، ایران

هوشنگ لطف الهیان - موسسه تحقیقات علوم دامی کشور، کرج، ایران

محمد رضا وراثی - موسسه آموزش عالی - علمی کاربردی جهاد کشاورزی (مرکز آموزش جهاد کشاورزی اصفهان) اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

این آزمایش به منظور بررسی تاثیر سطوح مختلف پودر سیر بر پایداری اکسیداتیو و PH گوشت در فریزر (دمای 20- درجه سانتی گراد) انجام شد. آزمایش در قالب طرح کاملا تصادفی با 4 تیمار و 4 تکرار و 12 قطعه جوجه گوشتی راس 308 در هر تکرار و از سن 28 تا 56 روزگی انجام شد. تیمارهای غذایی شامل سطوح 0، 1، 2، 3 درصد پودر سیر بود. در پایان از هر تکرار دو پرنده ذبح گردید و از مخلوط گوشت ران و سینه برای اندازه گیری میزان TBA و PH استفاده شد. نتایج نشان داد TBA گوشت مرغ تحت تاثیر مدت زمان نگهداری در دمای 20- درجه سانتی گراد قرار نگرفت. ($P > 0/05$) به طوری که TBA گوشت تازه 0/055 و گوشت فریزری به ترتیب 0/053 و 0/052 در زمان های 90 و 180 روز نگهداری گوشت در فریزر بود ($P > 0/05$) در همین مدت PH گوشت تازه از 5/64 به 6/26 و 6/54 افزایش یافت. ($P > 0/05$) استفاده از سطوح مختلف پودر سیر اثرات معنی داری بر شاخص TBA گوشت در موقع نگهداری در فریزر نداشت ($P > 0/05$) به علاوه مصرف پودر سیر در جیره مرغ گوشتی بر PH گوشت بدون اثر بود. نتایج نشان داد که گوشت مرغ طی نگهداری به مدت 90 و 180 روز در دمای فریزر متعد وقوع فساد اکسیداتیو نیست و مصرف سطوح مختلف پودر سیر در جیره نمی تواند برای افزایش پایداری اکسیداتیو گوشت مرغ طی نگهداری طولانی مدت در فریزر موثر باشد.

کلمات کلیدی:

پودر سیر، پایداری اکسیداتیو، گوشت مرغ، اسید تیوباربیتوریک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/241746>

