

عنوان مقاله:

ارزیابی پوشش خوراکی کیتوزان غنی شده با اسانس های گیاهی برای افزایش زمان ماندگاری ماهی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

حدیث احمدی طالیشیان - دانشجویان کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات
آیت الله آملی

سید روح الله جوادیان - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، گروه شیلات، قائمشهر، مازندران

سید رسول شاه حسینی - دانشجویان کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت
الله آملی

خلاصه مقاله:

اسانس ها گیاهی و ترکیبات موثر آنها در برابر انواع گسترده ای از میکروارگانیسم ها شامل باکتری های گرم منفی و گرم مثبت فعال شناخته شدند. همچنین طی سالهای اخیر مطالعات متعددی در مورد استفاده از اسانس ها گیاهی در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ماهیان گرفته است. با این وجود استفاده مستقیم از اسانسها در بخش نگهداری غذا به دلیل هزینه به کارگیری و دیگر مشکلات از قبیل شدت بو و غیر فعال شدن بخشی از ترکیبات فعال آنها به دلیل واکنش با بسیاری از مواد غذایی نظیر ماهی، محدود می شود. یک راه حل مناسب برای کاهش دوز مصرفی اسانس با حفظ اثر بخشی آنها می تواند همراهی این ترکیبات طبیعی با فیلم های خوراکی باشد. فیلم های خوراکی به عنوان ماتریکس پیوسته ای از پروتئین ها ، پلی ساکاریدها ویا لیپیدها می باشند که برای تغییر ویژگیهای سطحی یک ماده غذایی تهیه می شوند. در این بین کیتوزان به عنوان یک فیلم پلی ساکاریدی به دلیل داشتن خواص ضد میکروبی، قابلیت تشکیل فیلم و نیز به دلیل ممانعت مناسب در برابر اکسیژن و سایر ترکیبات بسیار مورد توجه است. در این بررسی ضمن بیان اهمیت نگهداری آبیان، نقش اسانس های گیاهی به عنوان یک نگهدارنده طبیعی همراه با پوشش خوراکی کیتوزان مورد بررسی قرار میگیرد.

کلمات کلیدی:

کیتوزان ، اسانس ، ماهی، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303329>

