

## عنوان مقاله:

تأثیر اسید لاکتیک و اسید استیک بر شمارش کلی میکروبی و خواص ظاهری لاشه مرغ

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

نعیمه کاظمی طاسکوه - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمد حسین حداد خدایپرست - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمد جواد وریدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق، تأثیر اسید لاکتیک و اسید استیک در سطوح 1% و 2% بر شمارش کلی میکروبی و همچنین خواص ظاهری لاشه مرغ (رنگ- بو) مورد مقایسه قرار گرفت. برای این منظور، نمونه های شاهد به مدت 10 دقیقه در آب معمولی با دمای 4-0 درجه سانتی گراد نگه داشته شدند، نمونه های دیگر نیز به مدت 10 دقیقه به ترتیب تحت اثر اسید لاکتیک 1%، اسید لاکتیک 2%، اسید استیک 1% و اسید استیک 2% با دمای 4-0 درجه سانتی گراد قرار گرفتند، سپس نمونه های تیمار شده با سطوح مختلف اسید لاکتیک و اسید استیک از لحاظ توتال کانت میکروبی و خواص ظاهری با نمونه های شاهد مورد مقایسه قرار گرفتند، نتایج آزمایشات نشان داد که هر دو اسید به یک میزان در کاهش بار میکروبی موثر هستند و اسید لاکتیک به طور معنی داری ( $p < 0.05$ ) اثر تخریبی کمتری نسبت به اسید استیک بر روی خواص ظاهری (رنگ و بو) لاشه مرغ دارد.

## کلمات کلیدی:

اسید استیک، اسید لاکتیک، خواص ظاهری، شمارش کلی میکروبی، لاشه مرغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334311>

