

عنوان مقاله:

عمر ماندگاری میگوی تیمار شده با پوشش کیتوسان- ژلاتین در یخچال

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه فرج زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

علی معتمدزادگان - استادیار، دانشگاه علوم کشاورزی منابع طبیعی ساری

سیداحمد شهیدی - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

شبلم حمزه - مربی، موسسه آموزش عالی تجن

خلاصه مقاله:

به منظور تعیین عمر ماندگاری نمونه های میگوی تیمار شده با پوشش ترکیبی کیتوسان ژلاتین محلول های 1 درصد کیتوسان و 3 درصد ژلاتین تهیه گردید. کارایی این پوشش روی تغییرات کیفیت میکروبی و حسی میگو پوست کنده در دمای یخچال (4°C) در فواصل زمانی روزهای 3، 6، 8، 10، 12 و 14 در مقایسه با نمونه های تیمار نشده مورد ارزیابی قرار گرفت. تعداد میکروبهای کل و سرماگرا در نمونه های تیمار شده نسبت به نمونه های تیمار نشده در پایان دوره نگهداری به ترتیب $2/3$ و $2/4$ سیکل لگاریتمی کاهش نشان داد. نسبت های حسی شامل بو، رنگ، بافت و قابلیت پذیرش حسی در نمونه های تیمار شده نسبت به شاهد در روز رد حسی نمونه های شاهد به ترتیب $29/6$ ، $28/6$ ، 25 و 26 درصد بهبود نشان داد. این پوشش توانست با افزایش محدوده پذیرش حسی و میکروبی عمر ماندگاری یک هفته ای میگو را تا 13 روز افزایش دهد.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، کیتوسان، ژلاتین، میگو، عمرماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343242>

