

عنوان مقاله:

عملکرد اسانس آویشن به همراه نگهدارنده های سرمایی بر ویژگی های کیفی خمیر مرغ در طول دوره نگهداری در انجماد

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

سیده نادیا ساداتی اشرفی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی غیرانتفاعی خزر محمودآباد

سیدعلی جعفرپور - استادیار گروه شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به عوارض استفاده از آنتی اکسیدانهای مصنوعی، استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی مانند ترکیبات پلیفنل گیاهان به منظور نگهدارنده های مواد غذایی مورد توجه است. این پژوهش به بررسی عملکرد اسانس گیاهی آویشن و نگهدارنده های سرمایی بر روی ویژگی های کیفی خمیر مرغ در طول دوره نگهداری در انجماد می پردازد. نتایج نشان داد پس از گذشت شش ماه نگهداری، اختلاف معنی داری بین درصد خاکستر در دو تیمار شاهد (خمیر مرغ بدون افزودن اسانس نگهدارنده سرمایی) و خمیر حاوی نگهدارنده وجود ندارد اما میزان پروتئین و چربی اندازه گیری شده در تیمار شاهد نسبت به خمیر مرغ حاوی اسانس آویشن دارای اختلاف معنی دار بود. میزان پراکسید TBA و TVN خمیر مرغ حاوی اسانس در مقایسه با شاهد در تمام ماه ها دارای روند کاهشی بود. میزان پپتیدهای محلول در ماه ششم، بیشترین میزان آن مربوط به تیمار حاوی اسانس و نگهدارنده بود. سختی و قابلیت جویدن بعد از شش ماه نگهداری یک روند نزولی در تمامی تیمارها از خود نشان دادند. اضافه کردن اسانس و نگهدارنده به تنهایی و چه به صورت ترکیبی منجر به کاهش میزان سفیدی خمیر مرغ گردید. در ارزیابی حسی وجود اسانس در تیمار خمیر مرغ، بو و بافت در مقایسه با شاهد امتیاز بالاتری کسب نمود. در کل می توان نتیجه گرفت که اضافه کردن 0/5% اسانس آویشن به خمیر مرغ باعث افزایش خواص ضد اکسیداسیونی آن شد. بدون اینکه ویژگی بافتی و خواص حسی آن را در دوره نگهداری در به مدت شش ماه تغییر دهد.

کلمات کلیدی:

خمیر مرغ، اسانس آویشن، اثر آنتی اکسیدانی، پروفیل آنالیز بافت، زمان ماندگاری در انجماد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343245>

