

## عنوان مقاله:

تأثیر پرتودهی با اشعه گاما در خاصیت ضد اکسیداسیونی عصاره آویشن شیرازی ( Zataria multiflora boiss ) در پوشش خوراکی کازئینات سدیم

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

ستاره پهلوان زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، سوادکوه، ایران

داریوش خادمی شورمستی - هیئت علمی، گروه علوم صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، سوادکوه، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف: عصاره های گیاهی، یکی از منابع خوب آنتی اکسیدانی و مواد ضد میکروبی هستند. بهبود کارایی ضد اکسیداسیونی برخی عصاره های گیاهی با استفاده از پرتودهی به اثبات رسیده است. در این تحقیق به منظور افزایش خاصیت ضد اکسیداسیونی عصاره آویشن شیرازی آن را در معرض دوز 10 کیلوگرمی پرتو گاما قرار دادیم. مواد و روش ها: فیله های ماهی در قالب تیمارهای شاهد (بدون پوشش) و دارای پوشش کازئینات سدیم 8% ساده و کازئینات سدیم 8% با عصاره های 1% آویشن شیرازی ساده و پرتودهی شده (در مجموع 4 تیمار) آماده و در سه تکرار در یک طرح بلوک های کامل تصادفی به صورت دوره ای تحت آزمایش های شیمیایی شامل، شاخص پراکسید (PV)، شاخص تیوباربتوریک اسید (TBN)، بازهای ازته فرار (TVB-N) و pH قرار گرفتند. یافته ها: براساس نتایج آماری، میزان اکسیداسیون تیمارهای حاوی عصاره آویشن ساده و پرتودهی شده در مقایسه با تیمار نمونه شاهد، تغییرات کمتری طی مدت نگهداری نشان دادند، البته فقط در رابطه با شاخص تیوباربتوریک اختلاف معنی داری ( $p < 0/05$ ) بین دو تیمار آویشن ساده و پرتودهی شده وجود داشت. نتیجه گیری: با توجه به نتایج به طور یقین نمی توان گفت که پرتودهی با دوز 10 کیلوگرمی موجب بهبود معنی دار کارایی ضد اکسیداسیونی عصاره آویشن شیرازی شده است.

## کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، کازئینات سدیم، آویشن شیرازی، پرتودهی، اشعه گاما

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/449132>

