

عنوان مقاله:

تأثیر پوشش کیتوزان غنی شده با غلظتهای مختلف عصاره رزماری بر روی بار میکروبی فیله ماهی کپور سرگنده

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

صبا خاکپور کرمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی

فریبرز قجقی - گروه شیلات، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی

سیده زهرا سیدالنگی - گروه شیمی، واحد آزادشهر، دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

ماهیان منبع مناسبی از ریزمغذی ها، مواد معدنی، اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه ضروری می باشند که آن ها را نسبت به سایر غذاها متمایز می سازد. ماده غذایی می تواند از طریق واکنش های شیمیایی، میکروبیولوژیکی و آسیب های فیزیکی فاسد شود. بااین وجود، علت اصلی فساد غذا رشد و متابولیسم میکروبی است که منجر به تشکیل ترکیباتی با بوی نامطلوب و ناخوشایند می شود جهت جلوگیری یا به تعویق انداختن فساد ماهی و فرآورده های آن فیلم ها و پوشش های خوراکی تبادل گازها، رطوبت و مواد معطر را محدود می نمایند و باعث افزایش زمان ماندگاری محصول می شوند. در این پژوهش کیتوزان غنی شده با غلظت های مختلف عصاره رزماری به عنوان پوشش استفاده شده است. برای شمارش باکتریایی نمونه ها، ابتدا 10 گرم از نمونه گوشت در شرایط استریل با 90 میلی لیتر محلول نمک طعام 85/0 درصد با کمک همزن هموژن شد. از این محلول جهت تهیه رقت های متوالی و شمارش باکتریایی موردنظر با قرار دادن در محیط کشت و دمای مخصوص هر باکتری استفاده گردید. تعداد باکتری های کل (TVC) در محیط پلیت کانت آگار به ترتیب در دما 37°C به مدت 2 روز و با شمارش کلنی های موجود بر روی پلیت انجام گرفت. تمامی شمارش ها به صورت $\log_{10} \text{cfu/g}$ گزارش گردید. نتایج نشان دادند تیمار شاهد و تیمار پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره رزماری 5/1 درصد در روز هفتم از مرز قابل قبول برای مصرف انسانی عبور کردند. اما فیله های ماهی دارای پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره رزماری 2 درصد تا روز چهاردهم توانستند در محدوده ی قابل قبول برای مصرف انسانی قرار گیرند. از روز چهاردهم به بعد هیچ کدام از تیمارها نتوانستند از تکثیر فزاینده باکتری ها جلوگیری کنند. تیمارهای پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره رزماری به طور معنی داری توانسته است تکثیر تصاعدی باکتری ها را کنترل کند. بر اساس نتایج این مطالعه، می توان پوشش کیتوزان غنی شده با عصاره رزماری با نسبت 2 درصد را به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی برای نگهداری فیله ماهی کپور سرگنده طی دوره یخچال گذاری استفاده کرد

کلمات کلیدی:

کیتوزان، رزماری، ماهی کپور سرگنده، بار میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545585>

