

## عنوان مقاله:

بررسی روند فساد اکسایشی فیله ماهی حاوی اسانسهای مرزه و ترخون طی دوره نگهداری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

## نویسندگان:

مریم عزیزخانی - استادیار، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشگاه تخصصی فناوریهای نوین آمل

پریسا فیضی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

تأثیر تیمار اسانس های مرزه و ترخون بر پایداری اکسیداتیو فیله ماهی قزل آلا ی پیش پخته در طول دوره ذخیره سازی در حالت انجماد مورد بررسی قرار گرفت. فیله ماهی پیش پخته (اسانس های مرزه و ترخون) به سه روش سرخ کردن، پختن در فر و بخارپز کردن تهیه و در دمای 18- درجه سانتیگراد به مدت 4 ماه نگهداری شد. میزان تشکیل اسید چرب آزاد (FFA) به طور قابل توجهی در نمونه های تهیه شده در فر و نبز بخارپز شده (4-3/5% اسید اولئیک) بیشتر بود. بالاترین عدد پراکسید (PV) نیز در فیله سرخ شده (63/4-7/7 میلی اکی والان/کیلوگرم) مشاهده گردید. عدد تیوباربیتوریک اسید (TBA 0/13 MA/kg mg) در نمونه تازه خام) در فیله های سرخ شده و بخارپز شده بلافاصله پس از فرایند افزایش قابل ملاحظه ای نشان نداد لیکن در نمونه های کنترل بخارپز شده معیار (TBA (0/84 MA/kg mg) افزایش یافت. افزایش قابل توجهی در میزان PV، FFA و TBA در همه نمونه های پخته شده طی ذخیره سازی در حالت انجماد مشاهده شد. به طور کلی، نمونه های تیمار شده با اسانس های مرزه و ترخون دارای PV و TBA پائین تری نسبت به نمونه های کنترل بودند. قابل ذکر است که افزودن اسانس های مرزه و ترخون تأثیر مثبتی بر ویژگی های حسی نمونه ها داشته است

## کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلا، مرزه، ترخون، پیش پخت، نگهداری منجمد، پایداری اکسیداتیو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545702>

