

عنوان مقاله:

بررسی اثر ماندگاری عصاره آبی سماق ایرانی روی فیله ماهی کپور نقره ای

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی محیط زیست و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سحر مردوخی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه زابل

مجید علیپوراسکندانی - استادیار گروه دامپزشکی دانشگاه زابل

ابراهیم علیزاده دوغیکلائی - دانشیار گروه شیلات دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

عصاره های گیاهی، یکی از منابع خوب آنتی اکسیدانی و مواد ضد میکروبی هستند. نیاز به اکسیدان های طبیعی در صنایع غذایی، آرایشی و دارویی باعث تحقیقات علمی گسترده ای در دهه های اخیر شده است. هدف از این مطالعه بررسی اثر ماندگاری عصاره آبیسماق ایرانی روی فیله ماهی کپور نقره ای می باشد. بدین منظور فیله های 100 گرمی ماهی کپور نقره ای درون عصاره آبی 5 درصد سماق به مدت 2 ساعت غوطه ور شدند. سپس فیله های شاهد و تیمار شده بسته بندی و در یخچال در دمای 4 درجه سانتی گراد به منظور انجام آزمایشات TBA و PV در روزهای 0، 3، 6، 9، 12 و 15 در سه تکرار انجام گرفتند. بر اساس نتایج، عصاره سماق به طور معنی داری اکسیداسیون لیپید را در ماهیان تیمار شده به تعویق انداخت. نتایج حاصل، نشان دهنده تاثیر آنتی اکسیدانی عصاره سماق ایرانی در مدت ذخیره سازی و افزایش زمان ماندگاری نمونه های غوطه ور شده در عصاره سماق بود.

کلمات کلیدی:

عصاره آبی، سماق ایرانی، فیله ماهی کپور نقره ای، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/551444>

