

عنوان مقاله:

تاثیر ضدباکتریایی پوشش خوراکی بر پایه کازئینات سدیم بر ماندگاری ران مرغ طی دوره نگهداری در دمای یخچال

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فریبا ظفرمنداگاشانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سوادکوه، سوادکوه، ایران

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

خلاصه مقاله:

باتوجه به آثار جانبی استفاده از ترکیبات نگهدارنده سنتزی و به منظور کاهش مخاطرات سلامتی و هزینه های اقتصادی، استفاده از مواد طبیعی نظیر اسانس ها و عصاره های گیاهی به عنوان ترکیبات ضدباکتریایی برای کنترل باکتریهای پاتوژن و افزایش زمان ماندگاری موادغذایی بسیار مورد توجه قرارگرفته است. از آنجائیکه ترکیبات فوق دارای نقشی ارزشمند در بهبود طعم و ویژگیهای ارگانولپتیک محصولات غذایی میباشند، استفاده از آنها در فرآوری موادغذایی بسیار سودمند است در این مطالعه، تاثیر ضدباکتریایی پوشش خوراکی بر پایه کازئینات سدیم بر ماندگاری ران مرغ طی دوره نگهداری در دمای یخچال، مورد بررسی قرار گرفت. ابتدا محلول آبدار کازئینات سدیم 4% (وزنی/وزنی) به شکل سه تیمار کازئینات سدیم بدون اسانس و کازئینات سدیم حاوی اسانس آویشن شیرازی و کازئینات سدیم حاوی اسانس زیره، تهیه شده و پس از ایجاد پوشش بر روی ساق مرغ با وزن 125 ± 5 گرم، سه تیمار دارای پوشش خوراکی و نیز یک تیمار شاهد، به مدت 15 روز در دمای یخچال ($4 \pm 1^\circ\text{C}$) نگهداری شده سپس تیمارها در فواصل زمانی پنج روز یکبار مورد آزمایشهای شیمیایی (TVN و PH) و میکروبی (شمارش باکتری های هوازی و سرماگرا) قرار گرفتند. نتایج این بررسی ها نشان دهنده این است که با گذشت زمان و طی نگهداری در دمای ($4 \pm 1^\circ\text{C}$) استفاده از پوشش خوراکی کازئینات سدیم موجب بهبود پارامترهای باکتریایی شد و غنی سازی این پوشش خوراکی با عصاره های گیاهی (آویشن شیرازی و زیره سبز) بر کارایی و پتانسیل آنتی باکتریایی آن افزود که در این بین عصاره هیدروالکلی زیره بیشترین تاثیر را داشت. استفاده از این پوشش سبب کاهش معنی دار ($P < 0/05$) باکتری های هوازی و باکتری های سرماگرا گردید. در نتیجه استفاده از پوشش خوراکی کازئینات سدیم موجب افزایش زمان ماندگاری گوشت مرغ طی نگهداری در دمای ($4 \pm 1^\circ\text{C}$) شده و کارایی آن را میتوان با غنی سازی پوشش با عصاره های گیاهی (آویشن شیرازی و زیره سبز) بهبود بخشید.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، کازئینات سدیم، ماندگاری، مرغ، آویشن، زیره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564446>

