

عنوان مقاله:

اثر اسانس مرزنجوش وحشی بر ویژگی های میکروبی و شیمیایی فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان نگهداری شده در شرایط یخچال

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

لیلا گلستان - استادیار و متخصص بهداشت مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آمل، آمل

میترا محمدزاده قادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آمل، آمل

فاطمه زارعان بنی اسدی - کارشناس ارشد تغذیه و دانشجوی دکترای بهداشت مواد غذایی

خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور بررسی اثر مرزنجوش وحشی بر مدت ماندگاری فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان در دمای یخچالی صورت پذیرفت. بدین منظور از اسانس مرزنجوش وحشی با غلظت های 2/0% ، 3/0 و 4/0% بر روی فیله ماهی قزل آلا استفاده شد. آزمایش های میکروبی (بارکلی باکتریایی، باکتریهای سرمادوست، باکتری های اسید لاکتیک) و شیمیایی (پراکسید، تیوباربیتوریک اسید و مجموعهای نیتروژنی فرار) در طی زمان (صفر تا 9 روز) با استفاده از روش های اندازه گیری های تکرار شده انجام گردید. نتایج نشان داد که تیمارهای حاوی اسانس مرزنجوش وحشی به طور معنا داری تغییرات میکروبی و شیمیایی کمتری را در مقایسه با نمونه شاهد نشان می دادند ($p > 0/05$) اما بویزه تیمارهای حاوی 3/0 و 4/0 اسانس در بسیاری از روزها اختلاف معناداری با یکدیگر نداشتند. در نتیجه اسانس مرزنجوش وحشی دارای خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی است و افزودن آن به فیله ماهی قزل آلا موجب کاهش رشد میکروب ها و کاهش اکسایش اسیدهای چرب و افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا در دمای یخچالی می شود

کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلی رنگین کمان، اسانس، مرزنجوش وحشی، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574161>

