

عنوان مقاله:

اثر افزودن پوشش هیدروکسی پروپیل متیل سلولز حاوی اسانس اسطوخودوس بر ویژگی های شیمیایی فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان
نگه داری شده در شرایط سرد

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، واحد آیت الله آملی، دانشگاه آزاد اسلامی،
آمل، ایران

فاطمه رضایی پورجعفری - دانش آموخته کارشناسی ارشد صنایع غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت الله آملی، دانشگاه آزاد
اسلامی، آمل، ایران

میران غلامی - کارشناس ارشد تغذیه و دانشجوی دکترای بهداشت مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی، واحد آیت الله آملی، دانشگاه
آزاد اسلامی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر پوشش هیدروکسی پروپیل متیل سلولز غنی شده با اسانس اسطوخودوس بر ماندگاری فیله قزل آلا رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) در طی نگهداری در یخچال (دمای 4 درجه سانتی گراد) طی یک دوره 16 روزه مورد بررسی قرار گرفت. تیمارهای کنترل (بدون پوشش)، تیمار پوشش هیدروکسی پروپیل متیل سلولز، تیمار هیدروکسی پروپیل متیل سلولز غنی شده با اسانس اسطوخودوس (با غلظت 1 و 5/1 در صد) به صورت دوره های تحت آزمایشهای شیمیایی شامل پراکسید، مقادیر تیوباربیتیک اسید، مجموع بازهای نیتروژنی فرار و pH و آنالیز حسی مورد ارزیابی قرار گرفتند. تیمار پوششی حاوی هیدروکسی پروپیل متیل سلولز غنی شده با اسانس اسطوخودوس 5/1 به طور معنیداری در تمامی آزمایشها کمتر از مابقی تیمارها بود (0/05)

کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلا، هیدروکسی پروپیل متیل سلولز، اسانس اسطوخودوس، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574177>

