

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتی اکسیدانی عصاره آبی و الکلی گیاه شنگ (*Tragopogon collinus*) بر ویژگی های کیفی گوشت چرخ کرده طی نگهداری در یخچال

محل انتشار:

کنفرانس سراسری تحقیق در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سیاوش مکتبی - دانشیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید چمران اهواز

زهره غفوری - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت مواد غذایی، دانشگاه شهید چمران اهواز

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون چربی ها و آلودگی میکروبی دو فاکتور بسیار مهمی هستند که در کیفیت و طول عمر نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی نقش تعیین کننده ای دارند. به تاخیر انداختن پدیده اکسیداسیون و جلوگیری از آلودگی میکروبی از اهداف اصلی تولید کنندگان مواد غذایی در صنعت گوشت و فرآورده های گوشتی می باشد. در حال حاضر از افزودنی ها و آنتی اکسیدان های مصنوعی و شیمیایی در سطحی گسترده در صنعت گوشت استفاده می شود اما تمایل به استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی در طی دهه اخیر افزایش چشمگیری یافته است. این مطالعه به منظور مقایسه اثرات آنتی اکسیدانی عصاره آبی و الکلی گیاه شنگ *Tragopogon collinus* بر خصوصیات شیمیایی گوشت چرخ شده گوساله طی نگهداری در یخچال انجام گرفت. گیاه تازه شنگ در آون خشک و به شکل پودر درآمد. عصاره آبی و الکلی آن طبق روش های استاندارد استخراج گردید. نمونه هایی از گوشت چرخ شده گوساله به عصاره آبی و الکلی گیاه آغشته و به مدت 6 روز در یخچال 4 درجه سانتی گراد نگهداری شدند. از نمونه ها طی روز های 0، 2، 4 و 6 نمونه برداری شده و pH و TBA آن ها اندازه گیری و با شاهد مقایسه گردید. نتایج نشان داد که pH تغییر چندانی در طی دوره نگهداری نداشته اما عصاره الکلی در مقایسه با شاهد و عصاره آبی به طور معنی دار مانع اکسیداسیون اسیدهای چرب و شاخص TBA گردیده است.

کلمات کلیدی:

گیاه شنگ، عصاره آبی، عصاره الکلی، pH، TBA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/597632>

