

عنوان مقاله:

بررسی میزان هیستامین در کنسرو های ماهی تون عرضه شده در شهر کرمانشاه در سال 1394

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

سمیه بهلولی - استادیار گروه دامپزشکی دانشکده کشاورزی واحد کرمانشاه دانشگاه آزاد اسلامی کرمانشاه ایران

خلاصه مقاله:

هیستامین یک ترکیب شیمیایی است که در نتیجه فعالیت آنزیمی باکتری های مولد فساد و در عضلات ماهی پس از مرگ بوجود می آید. ماهی تون یکی از مهمترین عوامل تولید هیستامین محسوب می شوند. هیستامین با حرارت از بین نمی رود. مصرف ماهی حاوی غلظت بالای هیستامین باعث بروز علائم مسمومیت غذایی به نام مسمومیت هیستامینی می گردد. در این مطالعه 130 نمونه کنسرو ماهی تون در ایران به روش الیزا مورد آزمون قرار گرفت. نتایج حاصل نشان داد 6/47 درصد از کنسروهای ماهی تون مورد بررسی حاوی مقدار هیستامین بالاتر از حد مجاز (50ppm) بودند. علاوه بر آن این بررسی نشان داد کنسروهایی که مدت زمان کمتری از تولید آنها گذشته است نسبت به کنسروهای ماهی که در انتهای دوره قابل مصرف هستند دارای محتوای هیستامین پایین تری هستند.

کلمات کلیدی:

هیستامین ، کنسرو ماهی تون ، کرمانشاه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/600137>

