

عنوان مقاله:

اثر پوشش پروتیین آب پنیر به همراه عصاره کلم بروکلین بر فساد میکروبی فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نازنین ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

وحید عربعلی - استادیار گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، مازندران، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله امین، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، اثر ترکیب پوشش پروتیین آب پنیر به همراه عصاره کلم بروکلین بر فساد میکروبی فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان طی یک دوره 20 روزه در یخچال مورد بررسی قرار گرفت. تیمار شاهد (بدون پوشش)، تیمار پوشش پروتیینی زیست تخریب پذیر از طریق همراهی عصاره کلم بروکلین در غلظت های 0/5، 1 و 1/5 درصد حجمی/حجمی با پروتیین آب پنیر ساخته شد و به صورت دوره ای تحت آزمون های میکروبی (تعداد باکتری های کل و تعداد باکتری های سرمادوست)، در روزهای 0، 4، 8، 12، 16 و 20 قرار گرفتند. نتایج آنالیز میکروبی نمونه ها نشان از پایین تر بودن تعداد باکتری های کل و سرمادوست در تیمار پوششی 1/5 درصد حاوی عصاره نسبت به سایر تیمارها بود ($p < 0/05$). بنابراین افزودن عصاره کلم بروکلین در غلظت 1/5 درصد به عنوان یک نگهدارنده طبیعی به پروتیین آب پنیر به عنوان یک پوشش خوراکی موجب تقویت عملکرد این پوشش بر مدت زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان در طول دوره نگهداری در یخچال می شود.

کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلائی رنگین کمان، پروتیین آب پنیر، عصاره کلم بروکلین، فساد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615541>

