

عنوان مقاله:

کنترل فساد و روش های نگهداری میگو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

الهام وطن دوست - دانشجوی دکتری بهداشت مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا...آملی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

ماهی و میگو از جمله محصولات دریایی با ارزشی هستند که نسبت به فساد حساس می باشند و در اثر رشد و تکثیر باکتریها سریعاً فاسد و غیرقابل مصرف می گردند. فساد در ماهی و میگو به دو صورت فساد میکروبی و فساد شیمیایی می باشد. فساد میکروبی در ماهی و میگو به دنبال آلودگی آنها به میکروارگانیسم هایی مانند آسینتوباکتر، فلاووباکتریوم، پزودوموناس، سیتوفاگو غیره (طی مراحل مختلف صید، عمل آوری، حمل و نقل و نگهداری)، در صورتی که شرایط برای رشد آنها فراهم باشد ایجاد می گردد. از طرف دیگر رشد و تکثیر میکروارگانیسم ها سبب خواهد شد که تری متیل آمین اکسید موجود در عضلات ماهی و میگو به تری متیل آمین مبدل گردد و پیکره ماهی و میگو بوی زننده و متعفن که حاصل فساد شیمیایی می باشد، را بگیرد. آزمایشات و روشهای مختلفی جهت تشخیص ماهی و میگوی سالم از فساد به کار برده می شود که معمولترین آنها بررسی حسی و ظاهری ماهی و میگو از نظر ارگانولپتیکی، انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی می باشند. از روشهای سرمایی و انجماد، استفاده از آنتی بیوتیکها و مواد ضدعفونی کننده در حد مجاز می توان به منظور نگهداری ماهی و میگو و کنترل فساد در آنها بهره گرفت.

کلمات کلیدی:

میگو، فساد، میکروارگانیسم ها، کنترل فساد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615556>

