

عنوان مقاله:

تاثیر خواص ارگانولپتکی عصاره گیری آبی و الکلی گیاه شاه تره بر فیله ماهی فیتوفاگ در شرایط نگهداری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سارا جوادی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، ایران

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

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا...آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، اثر عصاره گیری آبی و الکلی گیاه شاه تره بر خواص ارگانولپتکی فیله ماهی فیتوفاگ طی یک دوره 18 روزه مورد بررسی قرار گرفت. تیمار شاهد (بدون عصاره)، تیمار عصاره گیری آبی و الکلی گیاه شاه تره با غلظت های مختلف 400،200،0 و 600 پی پی ام ساخته شد و به صورت دوره ای تحت ارزیابی حسی (ارگانولپتکی)، در روزهای 0، 6، 12 و 18 قرار گرفتند. براساس آنالیز آماری از بررسی های بو، رنگ، بافت و پذیرش کلی، نتایج نشان می دهد با گذشت زمان ویژگی های بافت، بو، رنگ و مقبولیت کلی در تیمار شاهد و سپس در تیمار عصاره آبی و الکلی گیاه به سرعت کاسته شد. تیمار 600 پی پی ام الکلی در کل دوره نگهداری ویژگی های ظاهری بهتری را نشان داد. با توجه به نتایج، از تیمار 600 پی پی ام الکلی می توان به عنوان نگهدارنده طبیعی در محصولات دریایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

فیله ماهی فیتوفاگ، عصاره الکلی گیاه شاه تره، خواص ارگانولپتکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615560>

