

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش متیل سلولز با اسانس پوست لیمو ترش بر ویژگی های میکروبی فیله مرغ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سید ابوالفضل معصومی کمانگر کلا - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، مازندران، ایران

یحیی مقصودلو - دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه گرگان، گلستان، ایران

محمد احمدی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

گوشت مرغ مستعد فساد شیمیایی و آلودگی میکروبی می باشد. لذا استفاده از نگهدارنده با خصوصیات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی ضروری به نظر می رسد. در مطالعه حاضر تاثیر پوشش متیل سلولز حاوی اسانس پوست لیمو ترش بر روی کیفیت و ماندگاری فیله مرغ نگهداری شده در یخچال طی مدت زمان 20 روز مورد بررسی قرار گرفت. 5 تیمار مورد مطالعه شامل تیمار شاهد، متیل سلولز، تیمار متیل سلولز + 0/5% اسانس پوست لیمو ترش، تیمار متیل سلولز + 1% اسانس پوست لیمو ترش و تیمار متیل سلولز + 1/5% اسانس پوست لیمو ترش، به صورت دوره ای مورد ارزیابی میکروبی (مقادیر کلی باکتری (TVC) و مقادیر باکتری های سرما دوست (PTC)) قرار گرفتند. با توجه به نتایج، با افزایش زمان مقادیر باکتری های کل در تمامی تیمارها افزایش یافت و این افزایش در تیمار شاهد بیشتر بود ($P < 0/05$). در تمامی روزها بیشترین مقادیر باکتری های کل در تیمار شاهد مشاهده شد ($P < 0/05$) با افزودن متیل سلولز و افزایش غلظت نگهدارنده مقادیر باکتری های کل و سرما دوست کاهش یافت به طوریکه در تیمارها حاوی نگهدارنده در اکثر زمانها بیشترین مقدار در تیمار متیل سلولز مشاهده شد و کمترین مقادیر باکتری های کل و سرما دوست در تیمار متیل سلولز + اسانس 1/5% مشاهده شد ($P < 0/05$). نتایج نشان داد پوشش متیل سلولز حاوی اسانس پوست لیمو ترش 1/5% می تواند به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در محصولات گوشتی کاربرد داشته باشد.

کلمات کلیدی:

گوشت مرغ، متیل سلولز، اسانس پوست لیمو ترش، ویژگی های میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615564>

