

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی غنی شده با اسانس های گیاهی بر افزایش زمان ماندگاری ماهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سامیه علیزاده امیری - دانش آموخته کارشناسی ارشد تکثیر و پرورش، دانشگاه آزاد اسلامی واحد بابل

هدی علیزاده امیری - دانشجوی دکتری تولید و بهره برداری دانشگاه گرگان

خلاصه مقاله:

اسانس ها گیاهی و ترکیبات موثر آنها در برابر انواع گسترده ای از میکروارگانیسم ها شامل باکتری های گرم منفی و گرم مثبت فعال شناخته شدند. همچنین طی سالهای اخیر مطالعات متعددی در مورد استفاده از اسانس ها گیاهی در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ماهیان گرفته است. با این وجود استفاده مستقیم از اسانسها در بخش نگهداری غذابه دلیل هزینه به کارگیری و دیگر مشکلات از قبیل شدت بو و غیر فعال شدن بخشی از ترکیبات فعال آنها به دلیل واکنش با بسیاری از مواد غذایی نظیر ماهی، محدود می شود. یک راه حل مناسب برای کاهش دوز مصرفی اسانس با حفظ اثر بخشی آنها می تواند همراهی این ترکیبات طبیعی با فیلم های خوراکی باشد. فیلم های خوراکی به عنوان ماتریکس پیوسته ای از پروتئین ها، پلی ساکاریدها و یا لیپیدها می باشند که برای تغییر ویژگی های سطحی یک ماده غذایی تهیه می شوند. در این بین کیتوزان به عنوان یک فیلم پلی ساکاریدی به دلیل داشتن خواص ضد میکروبی، قابلیت تشکیل فیلم و نیز به دلیل ممانعت مناسب در برابر اکسیژن و سایر ترکیبات بسیار مورد توجه است. در این بررسی ضمن بیان اهمیت نگهداری آبریان، نقش اسانس های گیاهی به عنوان یک نگهدارنده طبیعی همراه با پوشش خوراکی کیتوزان مورد بررسی قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

پوشش های خوراکی، اسانس، ماهی، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615625>

