

عنوان مقاله:

افزایش زمان ماندگاری محصولات شیلاتی با استفاده از ترکیبات طبیعی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

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:

ماهی به دلیل ترکیبی بیولوژیکی خاص خود بسیار فساد پذیر است. افت تازگی ماهی با شروع واکنش های آنزیمی و شیمیایی آغاز و همراه با فعالیت های میکروبی موجب ادامه یافتن سایر مراحل فساد می گردند. در نتیجه انجام اقداماتی برای حفظ کیفیت این فرآورده ها ضروری است. نگهداری در سرما و شرایط انجماد، روش مناسبی برای افزایش زمان ماندگاری ماهیان است اما عوامل اقتصادی و تقاضای مصرف کنندگان به فرآورده های با کیفیت مطلوب منجر به توجه بیشتر در استفاده از روش های جدید جهت حفظ کیفیت ماهی شده است. به طوریکه با توجه به آگاهی مصرف کنندگان از اثرات مضر نگهدارنده های مصنوعی تقاضا برای استفاده از نگهدارنده های طبیعی نظیر ترکیبات موثر گیاهان افزایش یافته است. همچنین مطالعات متعدد نقش موثر این ترکیبات را با تکنیک های مختلف نظیر همراهی با پوشش های خوراکی اثبات نموده است. در این بررسی نقش این ترکیبات در افزایش زمان نگهداری ماهی به همراه استفاده از پوشش پلی ساکاریدی آلژینات بیان می شود.

کلمات کلیدی:

زمان ماندگاری، ماهی، پوشش خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615626>

