

عنوان مقاله:

بررسی اثر ضد میکروبی عصاره چای سبز (sinesis Camellia) با استفاده از پوشش فعال خوراکی ژلاتین بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss)

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زهرا خلفی کاظم پور - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

داریوش خادمی شورمستی - عضو هیات علمی گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به موضوع آلودگی های ناشی از پلیمرهای سنتزی و تمایل به استفاده از مواد زیست تخریب پذیر، مطالعات دو دهه ی اخیر بر روی مواد زیست تخریب پذیر حاصل از پروتیین و کربوهیدرات معطوف گردید. افزودن عصاره و اسانس بر فرمولاسیون پوشش ها و فیلم های مبتنی بر مواد تجزیه پذیر نظیر ژلاتین در جهت بهبود ویژگی های ضد میکروبی آنها می باشد. به منظور بررسی تاثیر اسانس چای سبز بر کارایی پوشش ژلاتینی، آزمایشی با 4 تیمار شامل، فیله ماهی فاقد هرگونه پوشش (شاهد)، غوطه ور در محلول ژلاتین 4 درصد، غوطه ور در محلول ژلاتین 4 درصد همراه با اسانس چای سبز 0/2 درصد و غوطه ور در محلول ژلاتین 4 درصد همراه با اسانس چای سبز 0/4 درصد 3 تکرار در هر تیمار اجرا شد. آزمون های میکروبی شامل مجموع باکتری های سرما دوست (PVC) و کل باکتری های قابل رویت (TVC) در فواصل زمانی صفر، 1، 2 و 3 ماه بعد از شروع انجماد در دمای 180C- اندازه گیری شد. داده ها در قالب یک طرح کاملا تصادفی یک طرفه مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته و میانگین ها با استفاده از آزمون دانکن مقایسه شدند. نتایج نشان داد، پوشش فعال خوراکی ژلاتین واجد تاثیر ضد باکتریایی بود و موجب بهبود در شاخص های فساد میکروبی (TVN) و بار میکروبی کل و سرما دوست با افزایش زمان نگهداری شد و غنی سازی آن با سطوح بالاتر عصاره چای سبز، کارایی آنرا بهبود بخشید. بطور کلی نتایج نشان داد پوشش ژلاتینی دارای آثار ضدباکتریایی است و با غنی سازی آن عصاره چای سبز می توان به کارایی آن افزود و از آن بعنوان یک پوشش زیست تخریب پذیر جهت بسته بندی و نگهداری فرآورده های گوشتی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

بار میکروبی، پوشش خوراکی، چای سبز، ژلاتین، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647247>

