

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی اکسیدانی پوشش خوراکی ژلاتین غنی شده با اسانس آویشن بر ماندگاری گوشت ران مرغ طی دوره نگهداری

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

شقایق پوراحمدی - 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:

ران مرغ تازه یک محصول با فسادپذیری بالا می باشد و در شرایط بسته بندی معمولی عمر نگهداری آن در فریزر بواسطه رشد باکتری ها محدود می باشد. به کارگیری روش های جدید جهت افزایش عمر نگهداری این محصول یکی از دغدغه های صنایع تولید کننده آن است. در سال های اخیر تمایل به استفاده از مواد گیاهی به دلیل خواص ضد میکروبی افزایش یافته است. 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 آویشن شیرازی بر کارایی پوشش ژلاتینی، آزمایشی با 3 تیمار شامل، گوشت ران مرغ فاقد هرگونه پوشش (شاهد)، غوطه ور در محلول ژلاتین 4 درصد و غوطه ور در محلول ژلاتین 4 درصد همراه با اسانس آویشن شیرازی 0/8 درصد، 3 تکرار در هر تیمار اجرا شد. آزمون های شیمیایی شامل PV, TBA, FFA, TVN, DM, CP 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 کاملاً 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 اکسیداسیونی بود و موجب بهبود در شاخص های فساد اکسیداتیو (PV, TBA, FFA)، افزایش زمان نگهداری شد و غنی سازی آن با آویشن، کارایی آنرا بهبود بخشید و از آن بعنوان یک پوشش زیست تخریب پذیر جهت بسته بندی و نگهداری فرآورده های گوشتی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

آویشن شیرازی، فعالیت آنتی اکسیدانی، پوشش فعال خوراکی، ژلاتین، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647290>

