

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر خواص آنتی اکسیدانی پوشش خوراکی ژلاتین غنی شده با عصاره چای سبز بر روی کیفیت پروتئین گوشت فیله ماهی رنگین کمان

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

زهرا خلفی کاظم پور - دانش آموخته کارشناسی ارشد و 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:

ماهیان از غذاهای بسیار فسادپذیر هستند و نسبت به سایر غذاهای گوشتی سریع تر فاسد می شوند به همین دلیل، استفاده از مواد نگهدارنده برای جلوگیری یا به تعویق انداختن فساد در آن ها طی نگهداری ضرورت پیدا می کند. ژلاتین از مواد طبیعی دارای خواص ضد اکسیداسیونی است و برای تقویت خواص ضد باکتریایی آن می توان اسانس دارای خواص ضد باکتریایی به آن افزود. به منظور بررسی تاثیر اسانس چای سبز بر کارایی پوشش ژلاتینی، آزمایشی با 4 تیمار شامل، فیله ماهی فاقد هر گونه 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 شیمیایی شامل PH، TVN، DM 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 اکسیداسیونی بود و موجب بهبود در شاخص های فساد اکسیداتیو افزایش زمان نگهداری شد و غنی سازی آن با عصاره چای سبز، 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:

فعالیت آنتی اکسیدانی، پوشش خوراکی، چای سبز، ژلاتین، فساد اکسیداتیو

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647291>

