

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفیت فیله تازه ماهی قزل آلی رنگین کمان بسته بندی شده در شرایط اتمسفر اصلاح شده

محل انتشار:

دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

نویسندگان:

وجیهه نیک زاده - دانشجوی دکتری تکنولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار، هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

فریده طباطبایی یزدی - دانشیار، هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

در پژوهش حاضر کیفیت فیله های ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) بسته بندی شده در 4 نوع اتمسفر اصلاح شده O₂ 0% /N₂ 40%/CO₂ 60% :P1، O₂ 20% / N₂ 20%/CO₂ 60% :P2، O₂ 0% /N₂ 40%/CO₂ 60% :P3 و O₂ 30% /N₂ 30%/CO₂ 40% :P4) به مدت 14 روز و در 4 دمای ثابت (0، 5، 10 و 15 درجه سانتیگراد) مورد ارزیابی قرار گرفت. ویژگیهای فیزیکوشیمیایی شامل درصد آبجکه، pH، اندیس تیوباربیتوریک اسید (TBARS)، بازهای نیتروژنه فرار کل (TVB-N) و تری متیل آمین (TMA-N)، ویژگیهای بافتی شامل سختی، چسبندگی، خاصیت ارتجاع، خاصیت صمغی و خاصیت جویدن و همچنین خصوصیات حسی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که دمای پایین نگهداری بطور موثری سبب به تعویق انداختن فساد میشود. به عبارت دیگر با افزایش دما TVB-N، pH، TBARS، TMA افزایش یافته و تمام پارامترهای بافتی مورد بررسی کاسته شده و امتیازات حسی کاهش مییابد. با افزایش درصد CO₂ و کاهش میزان O₂ در بسته بندی، pH، TBARS، TVB-N و TMA-N کاهش مییابد. ترکیبات مختلف گازی اثر معنی داری بر پارامترهای بافتی ماهی قزل آلا نشان نمیدهد. همچنین بیشترین امتیازهای حسی مربوط به بسته بندی P3 و سپس بسته بندی P1 میباشد. با گذشت زمان نگهداری فیله ماهی قزل آلا در MAP، تمامی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی روند افزایشی نشان داده در حالی که ویژگی های بافتی و امتیازات حسی کاهش یافتند.

کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلا، بسته بندی اتمسفر اصلاح شده، کیفیت، نگهداری، دما

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762725>

