

عنوان مقاله:

بکارگیری اسانس سیر و پوست لیمو ترش در ساختار پوشش خوراکی فعال بر پایه نشاسته به منظور افزایش عمر ماندگاری فیله ماهی شیر

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

نویسندگان:

سپیده رحمانی

هوشنگ نیکوپور - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران،

انوشه شریفان

خلاصه مقاله:

ماهی شیر جز خانواده اسکومبروید است و یکی از گونه های با ارزش و بومی استان بوشهر است که به عنوان یکی از مهمترین منابع تامین پروتئین در این منطقه مورد استفاده قرار می گیرد. زمان صید تا شروع فساد، دوره تازگی ماهی محسوب میشود. در پایان دوره تازگی متابولیت های فساد به حدی میرسند که ماهی، فاسد و غیرقابل مصرف گردد به همین دلیل، حفظ وضعیت گوشت ماهی با شرایط مطلوب، از اهمیت بسیار زیادی برخوردار است (گودرزی و همکاران، 1395). آبیان به دلیل برخورداری از کالری و پروتئین بالا و همچنین وجود اسیدهای چرب امگا-3 که مصرف مداوم آن باعث کاهش میزان چربی و کلسترول خون میشود، از اهمیت بسزایی در جیره غذایی مردم جهان برخوردار هستند (Vaithyanathan et al., 2011). فساد ماهی تازه به علت فعالیت های باکتریایی و آنزیمی روی می دهد و در طی فساد، در رنگ، بو و بافت ماهی تغییراتی ایجاد می شود (Medina et al, 2009; Medina et al, 2009). به عبارت دیگر، ماهی به دلیل داشتن درصد بالای اسیدهای چرب چند غیر اشباعی و پروتئین جزء مواد غذایی فسادپذیر است و با نگهداری در شرایط نامناسب، فعالیت های آنزیمی و میکروبی باعث بروز فساد و کاهش کیفیت گوشت ماهی می گردد، لذا کنترل کیفیت آن، از اهمیت ویژه ای برخوردار است. کیفیت حسی و ارزش غذایی ماهی در نتیجه واکنش های شیمیایی (تغییرات پروتئین و چربی، تشکیل آمین های بیوژن و هیپوزانتین) و نیز به دلیل فساد میکروبی بعد از مرگ کاهش پیدا می کند (Wood et al., 2004). از این رو در دهه اخیر، مطالعات متعددی در زمینه بهبود ماندگاری گوشت ماهی انجام شده است، اما حفظ خصوصیات حسی گوشت ماهی یکی از عوامل محدود کننده است. از این رو واضح است که مطالعات بیشتری جهت افزایش ماندگاری گوشت ماهی نیاز است. به همین خاطر مطالعات مختلفی به منظور ارزیابی تاثیر مواد بسته بندی مختلف و روش های نگهدارنده گوشت ماهی تازه و محصولات پخته گوشت ماهی انجام شده است (Eldaly et al., 2017; Alemán et al., 2016; Cardoso et al., 2017). پوشش فعال نوعی بسته بندی است که علاوه بر داشتن خواص بازدارندگی اصلی بسته بندی های معمول مانند خواص بازدارندگی در برابر گازها و بخار آب و تنش های مکانیکی، با تغییر شرایط بسته بندی، ایمنی، ماندگاری و یا ویژگی های ماده غذایی را بهبود می بخشد و در عین حال کیفیت ماده غذایی حفظ می گردد. این پوشش های فعال می تواند نقش های متعددی از جمله رها کردن مواد طعمی داشته باشد. آزاد کننده های ضد میکروبی، آزاد کننده های آنتی اکسیدانی و آزاد کننده های عطر و طعم مثال هایی برای سیستم های بسته بندی به منظور افزایش ماندگاری غذا یا بهبود کیفیت هستند (Ozdemir, & Floros, 2004; Koontz, 2006). اخیرا به دلیل افزایش نگرانی مصرف کنندگان در مورد افزودنی های سنتزی، بکارگیری ترکیبات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی بخصوص عصاره ها و اسانس های گیاهی در ساختار فیلم ها و یا پوشش های خوراکی متداول شده است. با وجود مزایای متعدد عصاره ها و اسانس های گیاهی، پایداری بالای عطر و بو که خصوصیات حسی ماده غذایی را تحت تاثیر قرار می دهد ی ...

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/798024>

