

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت شیمیایی پوشش خوراکی کربوکسی متیل سلولزبه همراه عصاره کاسنی بردوره نگهداری فیله مرغ

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حوریا دانش - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری، ساری، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ایت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

پوشش های خوراکی لایه نازکی از مواد پلیمری هستند که با قرارگرفتن بر سطح ماده غذایی و ممانعت در برابر انتقال رطوبت و اکسیژن، عمر ماندگاری مواد غذایی را افزایش می دهند. پوشش های خوراکی می توانند حامل مواد مختلف از جمله مواد آنتی اکسیدان باشند. در مطالعه حاضر تاثیر پوشش کربوکسی متیل سلولزحاوی عصاره گیاه کاسنی بر روی کیفیت و ماندگاری فیله مرغ نگهداری شده در یخچال طی مدت زمان 16 روز مورد بررسی قرار گرفت. 5 تیمار مورد مطالعه شامل تیمار شاهد، کربوکسی متیل سلولز، تیمار کربوکسی متیل سلولز + 0/5% عصاره گیاه کاسنی، تیمار کربوکسی متیل سلولز+ 1% عصاره گیاه کاسنی و تیمار کربوکسی متیل سلولز+ 1/5% عصاره گیاه کاسنی، به صورت دوره ای مورد ارزیابی شیمیایی اسید چرب آزاد (FFA)، مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVBN) قرار گرفتند. با توجه به نتایج، پوشش کربوکسی متیل سلولز + 1/5% عصاره گیاه کاسنی، توانست اکسیداسیون لیپیدی در فیله مرغ را از طریق کاهش اسید چرب آزاد، pH به تعویق بیندازد و تا پایان روز 16 ام نگهداری از مقادیر مجازی برخوردار بود نتایج نشان داد پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره گیاه کاسنی می تواند به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در محصولات گوشتی کاربرد داشته باشد.

کلمات کلیدی:

مرغ، کربوکسی متیل سلولز، عصاره گیاه کاسنی، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873485>

