

## عنوان مقاله:

بررسی خواص ضد میکروبی پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره کاسنی و تاثیر آن بر افزایش زمان ماندگاری 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 املی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

فساد و آلودگی میکروبی منجر به ایجاد خطرات جدی در سلامت غذایی مصرف کننده می شود. بنابراین بکار بردن موادی مناسب با فعالیت آنتی باکتریایی و آنتی اکسیدانی به منظور بهبود کیفیت و افزایش عمر ماندگاری گوشت در عین حال جلوگیری از ضررهای اقتصادی ضروری و مفید می باشد. در مطالعه حاضر تاثیر پوشش کربوکسی متیل سلولز حاوی عصاره گیاه کاسنی بر روی کیفیت و ماندگاری فیله مرغ نگهداری شده در یخچال طی مدت همان 16 روزه مورد بررسی قرار گرفت. 5 تیمار مورد مطالعه در این پژوهش به صورت دوره ای مورد ارزیابی میکروبی (مقادیر کلی باکتری (TVG) و باکتری ای سرما دوست (PTG)) قرار گرفتند. با توجه به نتایج، تیمار کربوکسی متیل سلولز + 1/5% عصاره گیاه کاسنی کمترین مقادیر کلی باکتری و باکتری های سرما دوست را دارا بود 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، خواص د میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873486>

