

## عنوان مقاله:

تاثیر فیلم کیتوزان-ژلاتین همراه با عصاره پوست انار بر خصوصیات کیفی ماهی شوریده بلانگر (Johnius belangerii) نگهداری شده در دمای 4 درجه سانتی گراد

## محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 31، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

جواهر ساکی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته شیلات گرایش فرآوری محصولات شیلاتی، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران.

آی ناز خدانظری - استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران.

سید مهدی حسینی - استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران.

## خلاصه مقاله:

استفاده از فیلم های خوراکی زیست-کافت از روش هایی می باشد که طی سالیان اخیر مورد توجه فراوان قرار گرفته است. قابلیت تشکیل فیلم و خواص حفاظتی ژلاتین و کیتوزان موجب شده که به عنوان فیلم های ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی مورد استفاده قرار بگیرند. در مطالعه حاضر، تاثیر فیلم (مخلوط و دولایه) تهیه شده از کیتوزان (1 درصد وزنی/ حجمی) و ژلاتین (3 درصد وزنی/ حجمی) به همراه عصاره پوست انار در نگهداری فیله ماهی شوریده بلانگر در دمای  $1 \pm 4$  درجه سانتی گراد یخچال (به مدت 16 روز) مورد بررسی قرار گرفت. 5 تیمار شامل تیمار 1: نمونه شاهد، تیمار 2: فیلم مخلوط، تیمار 3: فیلم دولایه، تیمار 4: فیلم مخلوط با عصاره پوست انار و تیمار 5: فیلم دو لایه با عصاره پوست انار بسته بندی شدند. آزمون های میکروبی (بار باکتریایی کل و سرما دوست) بیانگر تاثیر ضد میکروبی فیلم های کیتوزان-ژلاتین با و بدون عصاره پوست انار بود ( $p < 0.05$ ) اما بین خاصیت ضد میکروبی انواع مخلوط و دولایه تفاوت معنی داری وجود نداشت (0.05/0)

## کلمات کلیدی:

Johnius belangerii، دولایه، مخلوط، ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/886500>

