

## عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی کیتوزان حاوی عصاره سیر و اسانس گشنیز بر ویژگی های میکروبی و حسی فیله قزل آلا در طی نگهداری در یخچال

## محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 6، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مریم فرومندی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

محمدرضا خانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

## خلاصه مقاله:

گوشت ماهی بسیار فسادپذیر بوده و در این رابطه استفاده از نگهدارنده طبیعی با خصوصیات ضد میکروبی ضروری به نظر می رسد. این مطالعه با هدف بررسی اثر پوشش دهی فیله قزل آلا با استفاده از کیتوزان حاوی عصاره سیر و اسانس گشنیز بر کیفیت میکروبی و حسی ماهی در طی 12 روز نگهداری در یخچال انجام شد. بدین منظور 8 تیمار پوشش دهی شده با کیتوزان 2 درصد حاوی عصاره سیر و اسانس گشنیز (در مقادیر 1/0 و 5/0 درصد) به صورت مجزا و ترکیبی و دو نمونه شاهد 1 (بدون پوشش) و شاهد 2 (با پوشش کیتوزان بدون عصاره و اسانس) تهیه گردید. سپس در طی روزهای 0، 3، 6، 9 و 12 آزمون های میکروبی شامل شمارش کلی میکروبی، باکتری های سرماگرا، و کلیفرم و ارزیابی حسی شامل بافت، رنگ، بو و پذیرش کلی انجام شد. نتایج نشان داد که کمترین مقادیر شمارش کلی میکروبی، باکتری های سرماگرا و کلیفرم ها در طول مدت 12 روز نگهداری در تیمار پوشش دهی شده با کیتوزان حاوی 5/0 درصد عصاره سیر و 5/0 درصد اسانس گشنیز مشاهده شد و بیشترین شمارش های میکروبی در نمونه شاهد 1 و سپس شاهد 2 مشاهده شد (05/0P). همچنین تیمار حاوی بالاترین مقادیر عصاره سیر و اسانس گشنیز تا پایان دوره نگهداری از امتیازات حسی بهتری در مقایسه با نمونه های شاهد برخوردار بود (05/0P). لذا می توان استفاده از پوشش کیتوزان حاوی عصاره سیر و اسانس گشنیز را به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی جهت افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی توصیه نمود.

## کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی کیتوزان، عصاره سیر، اسانس گشنیز، ماهی قزل آلا، ویژگی های میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896688>

