

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش نانوکامپوزیتی آلژینات سدیم-نانو ذرات رس غنی شده با عصاره علف لیمو بر ماندگاری فیله ماهی

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی توسعه کشاورزی، زمین سالم (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهديه مردانی کیاسری - دانش آموخته ی رشته صنایع غذایی مقطع کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، ایران

داریوش خادمی شورمستی - استادیار گروه علوم دام، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از انجام پژوهش حاضر بررسی تاثیر پوشش نانوکامپوزیتی آلژینات سدیم-نانو ذرات رس غنی شده با عصاره علف لیمو بر ماندگاری فیله ماهی در شرایط نگهداری سرد بوده است روش انجام این پژوهش تجربی با 6 تیمار شامل تیمار به صورت دوره ای مورد ارزیابی میکروبی (مقادیر باکتری های سرمادوست) و شیمیایی (مقادیر تیوباریوتیک اسید (TBA)، درصد پوشش دهی و (pH) قرار گرفتند. یافته های تحقیق نشان داد . بر اساس، پوشش خوراکی به همراه عصاره اکسیداسیون لیپید را در فیله ماهی به تعویق انداخت و سبب بهبود ویژگی های شیمیایی فیله ماهی شد که بیشترین مقادیر در تیمار آلژینات+ نانو رس (1/5 درصد) مشاهده شد و کمترین مقادیر در تیمار آلژینات+ نانو رس (3 درصد)+ عصاره 3 درصد مشاهده شد. همچنین فساد میکروبی در این نمونه ها نسبت به نمونه آلژینات-رس به طور معنی داری ($P > 0/05$) کاهش یافت ($P > 0/05$). تیمار 4 و 6 به طور معنی داری در تمامی آزمایشها کمتر از مابقی تیمارها بود. ($P > 0/05$) در مجموع نتایج مطالعه حاضر نشان داد استفاده از پوششی مرکب آلژینات-رس به همراه عصاره علف لیمو به عنوان یک نگهدارنده طبیعی سبب افزایش ماندگاری فرآورده های گوشتی شود.

کلمات کلیدی:

ماهی کپور، پوشش خوراکی، آلژینات، عصاره علف لیمو، نانورس عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/923262>

