

عنوان مقاله:

بررسی استفاده از آغازگر *Lactobacillus Sakei* بر کیفیت شیمیایی و میکروبی سس ماهی مهباه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مرجانه صداقتی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

نرگس مورکی - استادیار گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

زینب اصغر تبار - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال

خلاصه مقاله:

مهباه سس ماهی تخمیری سنتی است که به صورت گسترده در بخشهای جنوبی ایران خصوصا در لارستان و هرمزگان استفاده میشود و یکی از مشکلات این فراورده محلی بالا بودن میزان آمین های بیوژن در این سس می باشد. در این مطالعه، پس از تهیه نمونه شاهد، نمونه تیمار شده با تلقیح آغازگر *Lactobacillus sakei* با غلظت cfu/g تهیه گردید. تخمیر در دمای 25 درجه سانتیگراد به مدت 45 روز انجام و آزمون های شیمیایی و میکروبی در روزهای 30 و 45 روی نمونه ها انجام گردید. نتایج حاصل نشان داد که میزان pH و نمک در نمونه های شاهد و تیمار شده در طول زمان کاهش و میزان اسیدیته در طول زمان دارای افزایش معنی دار بود. ($P > 0/05$) سطوح بازهای نیتروژنی فرار (TVBN) در نمونه های تلقیح شده در روزهای 30 و 45 به طور معنی داری کمتر از نمونه شاهد و میزان پروتئین بالاتر از نمونه شاهد بود. ($p > 0/05$) تعداد باکتری های هالوفیل و کپک و مخمر در نمونه های تلقیح شده کاهش معنی دار و تعداد باکتری های اسیدلاکتیک افزایش معنی داری داشت. ($P > 0/05$) بطور کلی، محتوای آمین های بیوژن (شامل هیستامین و تیرامین) در نمونه های شاهد بطور معنی داری بیشتر از نمونه های تلقیح شده بود. ($P > 0/05$) این نتایج تاکید می کند که استفاده از استارتر کالچر *Lactobacillus Sakei* با فعالیت تجزیه آمین های بیوژن در سس مهباه، در کاهش تجمع آمین های بیوژن موثر خواهد بود.

کلمات کلیدی:

مهباه، سس تخمیری، *Lactobacillus Sakei*، آمین های بیوژن، ماهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/923264>

