

عنوان مقاله:

آغشته سازی فیلم پلی اتیلن با اسانس آویشن دنايي (Thymmus daenesis) و مرزه کوهی (Satureja bakhtiarica) جهت کنترل اکسیداسیون چربی فیله قزل آلای رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss) طی نگهداری کوتاه مدت در یخچال

محل انتشار:

مجله بهره برداری و پرورش آبزیان، دوره 6، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

محمود ناصری - دانشگاه شیراز

غلامعباس قنبریان - دانشگاه شیراز

آریا وزیر زاده - دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر آغشته سازی فیلم پلی اتیلن با اسانس آویشن دنايي (T. daenesis) و مرزه کوهی (S. bakhtiarica) برای کنترل اکسیداسیون چربی فیله قزل آلای رنگین کمان (O. mykiss) طی پانزده روز نگهداری در دمای یخچال بررسی شد. در فواصل سه روزه شاخص های حسی و کیفیت چربی بررسی شد و با نمونه شاهد (فیلم پلی اتیلن بدون پوشش اسانس) مقایسه گردید. استفاده از اسانس آویشن و مرزه در بسته بندی موجب محدود شدن فساد هیدرولیتیک گردید. مقادیر بیشتر مزدوج های دی ان در نمونه ی شاهد، توسعه بیشتر فساد چربی در این تیمار را نشان داد در حالیکه افزایش محصولات اولیه اکسیداسیون چربی پس از آغشته سازی فیلم با اسانس آویشن و مرزه به ترتیب تا روز دوازدهم و پانزدهم مهار گردید. روند تولید محصولات ثانویه اکسیداسیون چربی پس از استفاده از اسانس در فیلم بسته بندی محدود شد اما اختلاف معنی داری ناشی از نوع اسانس مشاهده نگردید ($p < 0.05$). استفاده از اسانس آویشن و مرزه موجب بهبود پذیرش کلی و طعم محصول شد. در طول دوره نگهداری ارزش شاخص های حسی تمامی نمونه ها کاهش یافت اما این تغییرات با نرخ بسیار بیشتری در نمونه شاهد پیش رفت.

کلمات کلیدی:

اسانس فیلم پلی اتیلن ، آویشن دنايي ، مرزه کوهی ، قزل آلای رنگین کمان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/955376>

