

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش صمغ عربی به همراه عصاره برگ کاهو بر فساد اکسیداتیو فیله مرغ

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

پریسا امانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

رویا باقری - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر تاثیر پوشش صمغ عربی با عصاره برگ کاهو بر فساد اکسیداتیو فیله مرغ نگهداری شده در یخچال طی مدت زمان 16 روز مورد بررسی قرار گرفت. 5 تیمار مورد مطالعه شامل تیمار شاهد، صمغ عربی، تیمار صمغ عربی + 0 / 5 % عصاره برگ کاهو، تیمار صمغ عربی + 1 % عصاره برگ کاهو و تیمار صمغ عربی + 1 / 5 % عصاره برگ کاهو، به صورت دوره ای مورد ارزیابی شیمیایی (پراکسید (PV)، مقادیر تیوباربیتیک اسید (TBA) و مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVBN)) قرار گرفتند. با توجه به نتایج، پوشش صمغ عربی + 1 / 5 % عصاره برگ کاهو، توانست اکسیداسیون لیپیدی در فیله مرغ را از طریق کاهش پراکسید، مقادیر تیوباربیتیک اسید، را به تعویق بیندازد و این تیمار کمترین مقادیر مجموع بازهای نیتروژنی فرار دارا بود و تا پایان روز 16 ام نگهداری از مقادیر مجازی برخوردار بود نتایج نشان داد پوشش صمغ عربی حاوی عصاره برگ کاهو می تواند به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در محصولات گوشتی کاربرد داشته باشد.

کلمات کلیدی:

گوشت مرغ، صمغ عربی، عصاره برگ کاهو، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957221>

