

عنوان مقاله:

اثر ترکیبات فسفات و بسته بندی تحت خلاء بر شاخص های کیفی فیله ماهی قزل آلا نگهداری شده در یخچال

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:

عطیه گنجه ای - دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

محمد گلی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

محمد هادی ابوالحسنی - استادیار گروه محیط زیست، واحد اصفهان (خوراسگان)، دانشگاه آزاد اسلامی، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

گوشت فیله ماهیان در سرتاسر جهان مورد استقبال مصرف کنندگان است اما متأسفانه مشکل اصلی آن فساد سریع می باشد. از این رو، صنایع غذایی امروزه به دنبال یافتن فناوری جدید برای افزایش مدت ماندگاری فیله ماهی میباشند. هدف از این پژوهش، افزایش ماندگاری فیله ماهی قزل آلا با پیش تیمار پوششی 2% تهیه شده با تری سدیمفسفات (TSP) سدیم هگزا متا فسفات (SHMP) و TSP+SHMP (1:1 وزنی، وزنی) سپس بسته بندی تحت خلاء، در دمای 4 درجه سانتیگراد بود. خواص شیمیایی شامل: پیاج، میزان باز نیتروژنی فرار کل، ظرفیت نگهداری آب و آزمون های میکروبی به مدت 18 روز در فواصل روزهای نگهداری (1، 3، 6، 9، 12، 15، 18) بررسی گردید. در طول نگهداری، میزان پیاج، میزان باز نیتروژنی فرار کل، مالونالدئید و شمارش باکتریایی تمام نمونه ها افزایش یافت و ظرفیت نگهداری آب همه نمونه ها کاهش یافت اما در نمونه های تیمار شده با فسفات افزایش میزان پیاج، میزان باز نیتروژنی فرار کل، مالونالدئید و کاهش رطوبت با شتاب کمتری رخ داده است. به طور کلی تیمار 2% تری سدیمفسفات می تواند به خوبی کیفیت شیمیایی و میکروبیولوژیکی نمونه فیله ماهی قزلآلا بسته بندی تحت خلاء و نگهداری شده در یخچال (4 درجه سانتی گراد) را به مدت 18 روز حفظ کند و در تمام آزمون های شیمیایی و میکروبی اختلاف معنی داری بین میانگین ها چه در طول زمان و چه بین تیمارها با یکدیگر وجود داشت ($P < 0/05$).

کلمات کلیدی:

ماهی قزل آلا، تری سدیم فسفات، سدیم هگزا متا فسفات، بسته بندی تحت خلاء، نگهداری در سرما، اثر ضد میکروبی، خواص فیزیکی شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958002>

