

## عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی کیتوزان حاوی اسانس نعناع فلفلی بر زمان ماندگاری و کیفیت فیله ماهی شوریده (*Otolithes ruber*)

## محل انتشار:

همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

حسن برزگر - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

کریم نصرت الهی - دانش آموزخته گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، ملاتانی، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از پوشش های خوراکی طبیعی مختلف به تنهایی و یا به عنوان حامل مواد فعال در محصولات غذایی با خصوصیات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی مورد توجه قرار گرفته است. در همین راستا تحقیقات قابل توجهی در زمینه توسعه و کاربرد بیو پلیمرهای استخراج شده از فرآورده های طبیعی مختلف و یا ضایعات صنایع تولیدات غذایی انجام گرفته است. لذا با توجه به خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس نعناع فلفلی، برای افزایش مدت زمان ماندگاری فیله ماهی و تاثیر بهتر پوشش کیتوزان، از این اسانس در غلظت های 0/5، 1 و 1/5 درصد استفاده شد. نتایج این تحقیق نشان داد که از بین غلظت های بکار رفته اسانس، غلظت 0/5 درصد در جلوگیری از کاهش میزان روشنایی، موثرتر از سایر غلظت ها بود و با افزایش غلظت اسانس نعناع فلفلی میزان روشنایی تیمارها کاهش یافت. همچنین نتایج مطالعه حاضر نشان داد، پوشش های کیتوزانی همراه با اسانس نعناع فلفلی قادر هستند از شدت فعالیت های منجر به فساد که توسط میکروارگانیسم ها و عوامل شیمیایی هدایت می شوند، کاسته و موجب افزایش زمان ماندگاری ماهی گردند.

## کلمات کلیدی:

زمان ماندگاری، اسانس نعناع فلفلی، کیتوزان، پوشش های خوراکی، فیله ماهی شوریده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/981417>

