

عنوان مقاله:

اثرات پوشش نانوامولسیون اسانس زنبیا بر تغییرات شیمیایی فیله های ماهی قزل آلائی نگهداری شده در 4 درجه سانتی گراد

محل انتشار:

همایش ملی بزرگ بهداشت و صنایع غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمدجواد حسن پور - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی

راضیه پرتوی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی

محمدحسن شاهوی - استادیار گروه شیمی، دانشکده مهندسی فناوری های نوین

شهره عالیان سماک خواه - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی

خلاصه مقاله:

هدف این مطالعه بررسی تأثیر افزودن پوشش نانوامولسیون اسانس زنبیا بر تغییرات شیمیایی فیله های ماهی قزل آلائی طلایی در دوره نگهداری در دمای 4 درجه سانتی گراد بود. بدین منظور فیله های تازه ماهی در نانو امولسیون اسانس زنبیا با غلظت های 1000 و 2000 میکروگرم بر میلی لیتر غوطه ور شده و سپس در دمای 4 درجه سانتی گراد قرار گرفتند. شاخص های عدد تیوباربیتوریک اسید، مقادیر نیترژن فرار و pH در هر 3 گروه تیمار (فیله های گروه کنترل و فیله های حاوی نانو امولسیون) در روزهای مورد نظر (0، 2، 4، 6، 8 و 11) بررسی گردیدند. همچنین ترکیبات اصلی گوشت (رطوبت، چربی، خاکستر و پروتئین) در روز صفر در نمونه اهی گروه کنترل تعیین شد. در بررسی نتایج مشخص شد که فیله های حاوی نانو امولسیون نسبت به گروه کنترل تغییرات شیمیایی کمتری طی مدت نگهداری از خود نشان دادند و از بین دو غلظت مورد استفاده برای نانو امولسیون، غلظت 2000 میکروگرم بر میلی لیتر تأثیر بیشتری بر حفظ خصوصیات شیمیایی فیله های ماهی قزل آلائی طلایی نگهداری شده در دمای 4 درجه سانتی گراد داشته است. با توجه به نتایج این مطالعه به دلیل محدودیت استفاده از آنتی اکسیدان های مصنوعی و تمایل مصرف کنندگان به آنتی اکسیدان های طبیعی می توان نانو امولسیون اسانس زنبیا را به عنوان یک آنتی اکسیدان مؤثر جهت افزایش ماندگاری فیله های ماهی قزل آلائی طلایی در دمای 4 درجه سانتی گراد معرفی نمود.

کلمات کلیدی:

قزل آلائی طلایی، کیفیت فیله، مدت ماندگاری، اسانس زنبیا، نانوامولسیون، تغییرات شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155939>

