

عنوان مقاله:

اثر عصاره ولیک بر میزان پروتیین و pH موجود در ماهی قزل آلاى رنگین کمان در شرایط نگهداری سرد

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهشید شیرزاد - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

آزاده قربانی حسن سرایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

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

خلاصه مقاله:

عصاره های گیاهی، یکی از منابع خوب آنتیاکسیدانی و مواد ضد میکروبی هستند. نیاز به آنتی اکسیدان های طبیعی در صنایع غذایی، آرایشی و دارویی باعث تحقیقات علمی گسترده ای در دهه های اخیر شده است. ماهیان بسیار فسادپذیر بوده و برای جلوگیری یا به تعویق انداختن فساد آنها استفاده از مواد نگهدارنده طی نگهداری ضروری است. میوه دارویی ولیک بر روی برخی از سیستم های فیزیولوژیکی بدن مانند سیستم قلبی-عروقی اثرات سلامت بخشی دارد که این اثرات مفید با حضور ترکیبات آنتی اکسیدانی موجود در میوه مرتبط است. هدف از این پژوهش، بررسی اثر عصاره گیاه ولیک بر افزایش عمر ماندگاری ماهی قزل آلاى رنگین کمان شکم خالی نگهداری شده در شرایط سرد (4 ± 1 درجه سانتیگراد) بود. جهت عصاره گیری ولیک از روش کلونجر استفاده شد و عصاره با بریکس 20 بدست آمد. پس از تهیه فیله ماهی ها، عصاره ولیک در چهار مقدار 0، 4، 7 و 10 میلی لیتر به فیله ها آغشته شد. سپس نمونه ها بسته بندی شده و به مدت 1، 3، 6، 9 و 12 روز در دمای 4 درجه سانتیگراد نگهداری شدند. آزمایش های شیمیایی شامل pH و پروتیین در یک دوره 12 روزه انجام شد. همانطور که نتایج این مطالعه نشان دادند در تمام سطوح مقدار عصاره از نظر تاثیر بر میزان پروتیین نمونه های فیله ماهی در یک گروه آماری (A) قرار گرفتند. در حالیکه روز های 9، 12 و 6 دوره نگهداری دارای بالاترین میزان پروتیین در نمونه ها بودند و کمترین آنها مربوط به روز های سوم و اول بوده است.

کلمات کلیدی:

عصاره گیاه ولیک، ماهی قزل آلاى رنگین کمان، ماندگاری، پروتیین، پی اچ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574289>

