

عنوان مقاله:

مقایسه ماندگاری و ارزیابی حسی ماهی شوریده *Otolithes ruber* (کامل، شکم خالی و فیله) در بسته بندی تحت خلا در دمای ۰C۱۸-

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره ۱۵، شماره ۷۸ (سال: ۱۳۹۷)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۱۲

نویسندگان:

- دانشگاه علوم و تحقیقات خوزستان

- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه مقایسه ماندگاری و ارزیابی حسی ماهی شوریده *Otolithes ruber* (کامل، شکم خالی و فیله) در بسته بندی تحت خلا طی ۴ ماه نگهداری در شرایط انجماد در دمای ۱۸° C- بود. ارزیابی شاخص های بیوشیمیایی pH، اسیدهای چرب آزاد (FFA)، تیوباریتوریک اسید (TBA)، مجموع بازهای نیتروژنی فرار (TVB-N) و پراکسید (PV)، میکروبی (باکتری های سرمادوست) و ارزیابی حسی انجام شد. بر اساس نتایج آماری با افزایش زمان نگهداری میزان pH در تیمارهای مورد مطالعه اختلاف معنی داری نداشت (P<۰۰۵). میزان TBA و FFA در کل دوره نگهداری در همه تیمارها روند صعودی داشتند. بیشترین تغییرات TVB-N مربوط به ماهی شکم پر بود، به طوری که از ابتدا تا انتهای دوره نگهداری از ۴۶/۱۰ به ۷۲/۲۶ میلی گرم در ۱۰۰ گرم رسید. در تمامی تیمارها میزان پراکسید از سطح مجاز (۰۰۵-۰۲۰ میلی اکی والان در کیلوگرم) بالاتر نرفت. میزان باکتری های سرمادوست در سه تیمار در طول دوره با هم اختلاف معنی داری داشتند (P>۰۰۵) و تا پایان دوره از حد مجاز log cfu/g۷ فراتر رفتند. ماهیان از نظر ارزیابی حسی تا پایان ماه چهارم نگهداری دارای کیفیت مناسب بودند. با توجه به آزمایشات میکروبی و شاخص های فساد شیمیایی ماهی به صورت فیله، شکم خالی و شکم پر بسته بندی شده در خلا در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد تا پایان دوره نگه داری (۴ ماه) دارای کیفیت مطلوب بودند و از حد مجاز استاندارد های اعلام شده فراتر نرفتند.

کلمات کلیدی:

ماندگاری، بسته بندی تحت خلا، ماهی شوریده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830445>

