

## عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر اسانس های آویشن شیرازی (*Zataria Multiflora Boiss*) و زیره سبز (*Cuminum cyminum*) روی مدت ماندگاری برگرهای بهینه شده با سوریمی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 90 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

Azadeh Rashidimehr - Ph.D. Student of Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Iran

Ali Fazlara - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Iran

mehdi zarei - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Iran

mahdi pourmahdi broojeni - Department of Food Hygiene, Faculty of Veterinary Medicine, Shahid Chamran University of Ahvaz, Iran

Mohammad Noshad - Department of Food Science and Technology, Agricultural Sciences and Natural Resources University of Khuzestan, Mollasani, Iran

## خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش مصرف غذاهای آماده مانند برگر و محبوبیت آن ها در بین عموم، هدف از پژوهش حاضر بهینه سازی فرمول برگر با درصد های مختلف سوریمی و گوشت چرخ شده مرغ و همچنین ارزیابی اثر اسانس های آویشن شیرازی و زیره سبز (500 ppm) روی ماندگاری برگرهای بهینه شده بود. بدین منظور در ابتدا ژل سوریمی تولید و برگرها بر اساس سوریمی و گوشت چرخ شده مرغ به کمک روش سطح پاسخ یا Response Surface Methodology، فرموله و تولید شدند. با آنالیز نتایج حاصل از ارزیابی حسی به کمک روش سطح پاسخ، بهترین فرمول 63 درصد سوریمی + 37 درصد گوشت مرغ به دست آمد سپس مقادیر pH، ازت آزاد فرار، شاخص تیوباربیتوریک اسید و عدد پراکسید و برخی ویژگی های میکروبی برگر با فرمول برگزیده، در مدت زمان نگهداری 27 روز در دمای 2 درجه سانتی گراد مورد مطالعه قرار گرفتند. نتایج نشان داد که اسانس ها اثر معنی داری روی پارامترهای شیمیایی و میکروبی در مقایسه با گروه کنترل (بدون اسانس) در تمام مدت زمان نگهداری داشتند. استفاده از اسانس های آویشن شیرازی و زیره سبز اثر خوبی برای افزایش مدت زمان ماندگاری روی برگرهای تازه با فرمولاسیون جدید نشان دادند. به طوری که برگرها در حضور اسانس ها از نظر فاکتورهای میکروبی و شیمیایی تا 9 روز قابلیت نگهداری داشتند هرچند برخی فاکتورهای شیمیایی در کل دوره نگهداری (تیوباربیتوریک اسید در تمامی تیمارها و ازت آزاد فرار در حضور اسانس ها) از حد مجاز فراتر نرفتند. نتایج نشان می دهد که تولید برگر بهینه شده با سوریمی و گوشت چرخ شده مرغ در حضور اسانسها یک گزینه مناسب برای صنایعی است که محصولات خود را به صورت فرآورده های گوشتی تازه به بازار عرضه می کنند.

## کلمات کلیدی:

Consolidated burgers, Sensory evaluation, Qualitative changes, برگرهای تلفیقی، ارزیابی حسی، تغییرات کیفی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833241>

