

## عنوان مقاله:

اثر فیلم زیست فعال نانو امولسیون اسانس شقائق بر ماندگاری مرغ یخچالی

## محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

حمید بابائی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت، گرایش بهداشت و کنترل کیفی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

موسی الرضا هوشمنددلیر - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

## خلاصه مقاله:

رشد میکروبی و ایجاد طعم و آرومای نامطلوب از عوامل اولیه فساد گوشت در شرایط دمایی یخچال میباشند. امروزه اسانس گیاهان، جایگزین مناسبی نسبت به نگهدارنده های سنتزی می باشد. که در این میان، تکنولوژی نانو کمک زیادی به حفظ و اثرگذاری بهتر ترکیبات موثره گیاهان بر روی سلول هدف دارد. اجزای اسانس توسط MS/GC آنالیز شد و پس از تهیه نانوامولسیون اسانس شقائق، تاثیر نانوامولسیون اسانس شقائق بر شمارش میکروبی و خواص ارگانولپتیکی فیله مرغ از لحاظ رنگ، بو و پذیرش کلی (با مقیاس هدونیک ی امتیازی) تحت شرایط دمایی ط درجه سانتیگراد مورد بررسی قرار گرفت. عمده ترین اجزای شناسایی شده گیاه شقائق به ترتیب زمان استخراج شامل: فالکارینول (۳۱/۹۰)، متیل فالکاریندیول (۱۷/۰۵)، فالکاریندیول (۱۲/۹۳)، پاناکسی دیول (۲۹/۴۳)، بنزن متیل (۸/۳۶) بودند. محتوی فنولی ۱/۷۵ میلیگرم/گرم گالیک اسید و آنتی اکسیدانی ۲/۲۸ (IC<sub>50</sub>) میلیگرم/گرم نانوامولسیون نشان داد.

## کلمات کلیدی:

گیاه شقائق، نانو امولسین، مدت ماندگاری.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1930892>

