

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های بافتی و رنگ فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان با استفاده از پوشش خوراکی کیتوزان حاوی اسانس مرزنجوش در طول دوره نگهداری در یخچال

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون شیلات، دوره 7، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیرا جدی - Fishery Department, Animal Sciences and Fishery Faculty, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Sari, Iran

سید علی جعفرپور - Fishery Department, Animal Sciences and Fishery Faculty, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Sari, Iran

سکینه یگانه - Fishery Department, Animal Sciences and Fishery Faculty, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Sari, Iran

محمود ناصری - Food industry Department, Faculty of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran

خلاصه مقاله:

اهداف: در راستای افزایش مصرف تازه خوری فرآورده های شیلاتی، هدف پژوهش حاضر بررسی ویژگی های بافتی و رنگ فیله ماهی قزل آلی رنگین کمان با پوشش خوراکی کیتوزان حاوی اسانس مرزنجوش در طول دوره نگهداری در یخچال بود. مواد و روش ها: پژوهش تجربی حاضر به صورت آزمایش فاکتوریل با طرح کاملا تصادفی انجام شد. سه تیمار فیله های ماهی بدون پوشش، با محلول ۲٪ کیتوزان و محلول ۵٪ اسانس مرزنجوش آماده و برای هر تیمار سه تکرار، آزمایش شدند. پس از شکل گیری پوشش در روزهای صفر، ۷، ۱۴، ۲۱، ویژگی های بافتی و رنگی ارزیابی شدند. تحلیل داده ها با آنالیز واریانس دوطرفه، آزمون چنددامنه ای دانکن و نرم افزار SPSS ۲۲ انجام شد. یافته ها: آنالیز تقریبی رطوبت، خاکستر، پروتئین و چربی کل بین روز صفر و ۲۱ نگهداری در دمای یخچال تفاوت معنی داری نشان نداد. میزان باکتری های سرماگرا در طول دوره نگهداری افزایش یافت و در تیمارهای مختلف تفاوت معنی دار داشت ($p < 0.05$). شمارش میزان اولیه باکتری ها در روز صفر بین فیله شاهد و فیله های تیمار شده تفاوت معنی داری نشان نداد ($p < 0.05$) ولی با گذشت زمان این تفاوت معنی دار شد ($p < 0.05$). فیله های تیمار شده با کیتوزان و اسانس منجر به حفظ حالت کشسانی بهتر و در نتیجه کیفیت بهتر بافت فیله در مقایسه با شاهد شدند. به کاربردن ۲٪ کیتوزان موجب حفظ این شاخص ها در فیله بدون تغییر محسوس نسبت به شاهد شد ($p < 0.05$). نتیجه گیری: پوشش دهی فیله قزل آلی رنگین کمان با اسانس مرزنجوش موجب افزایش خواص ضد میکروبی و ضد اکسیداسیونی آن می شود و به طور معنی داری کیفیت شاخص های رنگ و بافت فیله این ماهی را در طول نگهداری در یخچال حفظ می کند.

کلمات کلیدی:

Rainbow Trout, Chitosan, Marjoram Essential Oil, Tissue, Color
ماهی قزل آلا، پوشش خوراکی کیتوزان، اسانس
مرزنجوش، بافت، رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2136032>

