

## عنوان مقاله:

بررسی خاصیت آنتی اکسیدانی و ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه های تغذیه شده با اسانس گیاه دارویی مرزه

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

نجمه خادمی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

بهزاد ناصحی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

زهرا پایدار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر سطوح مختلف اسانس مرزه بر میزان اکسیداسیون، و ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه های گوشتی تغذیه شده با این گیاه، آزمایشی در قالب طرح کاملا تصادفی با چهار تیمار و سه تکرار انجام گرفت. در ادامه پس از ذبح و استخوان گیری، نمونه های گوشت به آزمایشگاه گروه مهندسی صنایع غذایی منتقل و برای تعیین ظرفیت نگهداری آب در گوشت جوجه های گوشتی از روش بوتو و همکاران در سال 1791 استفاده شد. میزان اکسیداسیون چربی از طریق اندازه گیری تیوباربیتوریک اسید و با استناد به روش بوتسوگلو و همکاران (1993) انجام شد. آزمایش ها هر دو روز تکرار شد. این تحقیق نشان داد که استفاده از سطوح 150، 300 و 450 (mg/kg) نتوانست بر میزان ظرفیت نگهداری آب در روز صفر، دوم و چهارم آزمایش تاثیر معنی داری داشته باشد. در روز ششم بین تیمار 450 (mg/kg) با تیمار شاهد اختلاف معنی دار بود ( $\text{sig}=0.003$ ). استفاده از گیاه مرزه نتوانست بر پایداری اکسیداتیو گوشت تاثیر معنی داری داشته باشد.

## کلمات کلیدی:

مرزه، آنتی اکسیدان، ظرفیت نگهداری آب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235318>

