

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر عصاره ی چای سبز بر میزان بار کل باکتریایی میگوی سفید نگهداری شده در یخچال

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محمد مهدی فرشتیان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار. گروه علوم و صنایع غذایی. سبزوار

مسعود شفاف زنونزبان - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی. واحد سبزوار. گروه علوم و صنایع غذایی. سبزوار

خلاصه مقاله:

گوش آبیان به عنوان یک ماده خام، سیستم پروتئینی است که در طول صید، جابجایی، آماده سازی و فرآوری در معرض مجموعه ای از فرایندها و تغییرات درونی قرار می گیرد. عواملی که هر یک می توانند در کیفیت محصول نهایی تأثیر قابل توجهی داشته باشند. میگو همانند بسیاری از محصولات دریایی به دلیل داشتن ترکیبات شیمیایی اسید چرب و درصد بالای پروتئین جزء مواد غذایی فسادپذیر است و با نگهداری در شرایط مناسب فعالیت های آنزیمی و میکروبی باعث بروز فساد و کاهش کیفیت گوشت ماهی می شود که از مهمترین آنها فساد میکروبی می باشد. در این پژوهش نظر به اهمیت ارزش تغذیه ای و اقتصادی گوش میگو و فواید گیاه چای سبز، تأثیر سطوح مختلف این عصاره بر میزان بارکل میکروبی و شاخص های حسی آن بررسی و نتایج حاصل از دوزهای مختلف با یکدیگر مقایسه گردید. بررسی میکروبی نیز نشان داد که بسته به نوع تمیاز حدود 2 تا 5 روز می تواند ماندگاری را افزایش داده و محصول را قابل مصرف نگه دارد. آزمون حسی نیز نشان داد که سطوح مختلف عصاره چای سبز می تواند به میزان قابل توجهی میزان پارامترهای کیفی رنگ، بو و بافت را بهبود ببخشد و سبب افزایش قابلیت پذیری از نگاه مصرف کننده شود. بطور کلی نتایج نشان داد که سطوح مختلف چای سبز سبب افزایش پارامترهای کیفی میگو طی زمان نگهداری در یخچال می گردد که بهترین دوز مصرف آن PPM600 پیشنهاد شد.

کلمات کلیدی:

میگو. فساد میکروبی. عصاره چای سبز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258233>

