سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:
بررسی اثر ماریناد کردن در فیله ماهی خاویار بر میزان هیستامین توسط دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)

محل انتشار:
اولین همایش ملی پدافند غیر عامل در بخشهای کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست با رویکرد توسعه پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:
نائیری شهبازیانس - *استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال*

لیندا یادگاریان - *دانشجو کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی*

خلاصه مقاله:
ماهی از جمله غذاهایی با قابلیت فساد بالا می باشد که در صورت نگهداری نامناسب بلافاصله پس از مرگ دچار فساد می شود. مصرف ماهیانه فاسد باعث ایجاد اپیدمی ها یک مسمومیت غذایی از جمله مسمومیت هیستامینی می گردد. هدف از این تحقیق، اندازه گیری میزان هیستامین در فیله ماهی خاویار (گونه فیل ماهی) ماریناد شده بود. پس از تهیه نمونه گوشت فیل ماهی از سازمان شیلات، نمونه به مدت 12 و 24 ساعت در آب لیمو خوابانده و در یخچال نگهداری شد. میزان هیستامین موجود در آن توسط آنالیز کروماتوگرافی مایع با قدرت بالا مورد بررسی قرار گرفت و با میزان هیستامین استاندارد فیله عضله خام ماهی (200ppm) مقایسه شد.

کلمات کلیدی:
فیله ماهی خاویار، هیستامین،ماریناد، HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:
https://civilica.com/doc/440554