

عنوان مقاله:

امکان سنجی استفاده از اسانس ترخون به منظور کاهش فساد میکروبی برگر ماهی قزل آلائی نگهداری شده در 4 درجه سلسیوس

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مرضیه صفایی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

سیدابراهیم حسینی - دانشیار گروه تخصصی صنایع غذایی، دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

شاهرخ شعبانی - مربی گروه تخصصی صنایع غذایی، دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

خلاصه مقاله:

در میان روش های نگهداری مواد غذایی، بهره گیری از نگهدارنده های طبیعی به جای نگهدارنده های سنتتیک، بیش از پیش مورد توجه قرار گرفته اند. در این تحقیق امکان استفاده از اسانس ترخون (*Artemisia dracunculus* L.) به منظور کاهش بار میکروبی برگر ماهی قزل آلا در مدت نگهداری مورد بررسی قرار گرفت. برای انجام مراحل تحقیق، ابتدا استخراج اسانس گیاه ترخون به روش تقطیر با آب صورت گرفت. سپس اسانس در غلظت های 2% و 3% به برگر های تهیه شده افزوده شد و به مدت 14 روز در دمای 4 درجه سلسیوس نگهداری گردید. نتایج آزمون شمارش باکتری های کل و pH مشخص کرد اسانس ترخون قادر به کاهش بار میکروبی در برگر ماهی بوده و در صورت پایین بودن میزان بار میکروبی اولیه تا حدود زیادی به جلوگیری از افزایش آن کمک می کند.

کلمات کلیدی:

اسانس، نگهدارنده، ترخون، استخراج، برگر ماهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479892>

