

عنوان مقاله:

تاثیر عصاره گیاه بومادران روی فاکتورهای میکروبی گوشت چرخ شده ماهی فیتوفاگ در زمان نگهداری در سال 1393

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

امیر دماوندنیا - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

بومادران یک ماده ضد میکروبی طبیعی است که بر روی بسیاری از عوامل بیماری زا و ارگانیزم های مسبب فساد مواد غذایی تاثیر دارد. هدف از انجام این تحقیق استفاده از عصاره گیاه بومادران در غلظت های 5%، 1% و 2% به منظور افزایش مدت زمان ماندگاری گوشت چرخ شده ی ماهی فیتوفاگ (کپور نقره ای) در دمای یخچال بوده است. فاکتورهای مورد بررسی شامل پارامترهای میکروبی شمارش کلی باکتری ها (TVC) و باکترهای سرما دوست (PTC) بوده که در زمان های صفر، 3، 6، 9 و 12 مورد ارزیابی قرار گرفتند نتایج پارامترهای میکروبی مقادیر (TVC) در تیمار 2% شیب ملایم تر نسبت به بقیه تیمارها تا روز نهم و روز دوازدهم در همه ی غلظت ها شیب افزایشی به یکباره دیده شد و مقادیر (PTC) در تیمار 2% کمترین افزایش شیب را داشته و در پایان روز دوازدهم یک کاهش معنی دار ($p < 0.05$) در تعداد باکتری های سرماگرا نسبت به روز نهم بودیم. نتیجه گیری که از این تحقیق حاصل می شود آن است که تیمار 2% در پارامترهای میکروبی نسبت به سایر تیمارها نتایج بهتری به همراه داشته اما برای دستیابی به نتایج بهتر و افزایش زمان ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی فیتوفاگ نیاز به استفاده از تیمارهای بالاتر عصاره بومادران و ارزیابی کامل پارامترهای میکروبی می باشد.

کلمات کلیدی:

فیتوفاگ، بومادران، گوشت چرخ شده، کپور نقره ای، افزایش مدت زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647284>

