

## چکیده

امروزه، استفاده از ضدآکسیدان های طبیعی مانند عصاره ادویه ها و گیاهان به عنوان جایگزین ضد آکسیدان های مصنوعی، برای نگهداری مواد غذایی بسیار توصیه می شود. هدف از اجرای این تحقیق، بررسی اثر ضد میکروبی عصاره بابونه بر کیفیت و ماندگاری ماهی فیتوفاگ چرخ کرده و گوشت قرمز چرخ کرده و بررسی کیفیت و زمان ماندگاری آنها در دمای  $1 \pm 4$  درجه سانتیگراد در دمای یخچال می باشد. تیمارها شامل: تیمار ۱: شاهد ماهی ، تیمار ۲: ماهی به اضافه ۱۰ میلی گرم عصاره بابونه ، تیمار ۳: ماهی به اضافه ۳۰ میلی گرم عصاره بابونه ، تیمار ۴: شاهد گوشت قرمز چرخ شده ، تیمار ۵: گوشت قرمز چرخ شده به اضافه ۱۰ میلی گرم عصاره بابونه و تیمار ۶: گوشت قرمز چرخ شده به اضافه ۳۰ میلی گرم عصاره بابونه بوده است . نمونه های کنترل و شاهد در فاز صفر تا روز ششم از لحاظ رطوبت ، PH، خاکستر، پروتئین ، چربی ، پراکسید، مواد ازته فرار (TVN)، تیوباربتوریک اسید (TBARS) و همچنین آزمون میکروبی (شمارش کلی) مورد بررسی قرار گرفتند تا آثار مربوط به تخریب برای هر گروه از نمونه ها به وسیله روش های شیمیایی و ارزیابی حسی مشاهده گردد. جهت تجزیه و تحلیل آماری داده های حاصله از نرم افزار SPSS-17 و جهت مقایسه میانگین ها در مواردی که اثر کلی تیمارها معنی دار شناخته شد از آزمون دانکن استفاده گردید . پس از بررسی و انجام آزمایشات شیمیایی و حسی از فاز صفر تا ۹ روز نگهداری در دمای یخچال مشخص گردید که تیمار ۳ ( ماهی به اضافه ۳۰ میلی گرم عصاره ) و تیمار ۶ ( گوشت قرمز چرخ شده به اضافه ۳۰ میلی گرم عصاره ) بهتر از سایر تیمارها بوده اند و ماندگاری نمونه های ماهی و گوشت چرخ شده مورد بررسی را به مدت ۶ روز بیشتر از گروه کنترل در یخچال افزایش دادند.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، فیتوفاگ، بابونه، زمان ماندگاری