

چکیده

امروزه، استفاده از ضد اکسیدان های طبیعی مانند عصاره ادویه ها و گیاهان به عنوان جایگزین ضد اکسیدان های مصنوعی، برای نگهداری مواد غذایی بسیار توصیه می شود. هدف از اجرای این تحقیق، بررسی اثر عصاره آبی گیاه پنیرک روی خواص ارگانولپتیک و ماندگاری فیله ماهی کپور نقره ای در شرایط دمای یخچال می باشد.

تیمار های فیله ماهی کپور نقره ای شامل: تیمار ۱: رقت ۰/۲ میلی گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن در زمان صفر، تیمار ۲: رقت ۰/۲ میلی گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن به مدت ۱۰ دقیقه، تیمار ۳: رقت ۰/۴ میلی گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن در زمان صفر، تیمار ۴: رقت ۰/۴ میلی گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن به مدت ۱۰ دقیقه و تیمار ۵: نمونه شاهد فیله ماهی کپور نقره ای بوده است. نمونه های کنترل و شاهد در فاز صفر تا روز ششم از لحاظ میزان رطوبت، pH، خاکستر، پروتئین، چربی، پراکسید، مواد از ته فرار (TVN)، تیوباربیتوریک اسید (TBARS) و همچنین آزمون میکروبی (شمارش کلی) مورد بررسی قرار گرفتند و آثار مربوط به تخریب برای هر گروه از نمونه ها به وسیله روش های شیمیایی و ارزیابی حسی مشاهده گردید. 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 ۴ با نسبت عصاره پنیرک ۰/۴ میلی گرم درلیتر با غوطه وری در زمان ۱۰ دقیقه بهتر از سایر تیمارها بوده است و ماندگاری نمونه های فیله ماهی مورد بررسی را به مدت ۶ روز بیشتر از گروه کنترل در یخچال افزایش داد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، کپور نقره ای، گیاه پنیرک، زمان ماندگار