

اثر عصاره آبی گیاه پنیرک روی خواص ارگانولپتیک و ماندگاری فیله ماهی کپور نقره ای در شرایط دمای یخچال

سحر صمدی جانباز*، دکتر سیده طویلی شفیقی، خانم مینا سیف زاده،

1395-6-31

امروزه، استفاده از ضداکسیدان 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 1: رقت 2/0 میلی-گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن در زمان صفر، تیمار 2: رقت 2/0 میلی-گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن به مدت 10 دقیقه، تیمار 3: رقت 4/0 میلی-گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن در زمان صفر، تیمار 4: رقت 4/0 میلی-گرم درلیتر، عصاره پنیرک غوطه ور شدن به مدت 10 دقیقه و تیمار 5: 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 ازته فرار (TVN)، تیوباریتوریک 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 9 روز نگهداری در دمای یخچال مشخص گردید که تیمار 4 با نسبت عصاره پنیرک 4/0 میلی-گرم درلیتر با غوطه وری در زمان 10 دقیقه بهتر از سایر تیمارها بوده است و ماندگاری نمونه های فیله ماهی مورد بررسی را به مدت 6 روز بیشتر از گروه کنترل در یخچال افزایش داد.

کلمات کلیدی : کلمات کلیدی: آنتی اکسیدان، کپور نقره ای، گیاه پنیرک، زمان ماندگار

[Islamic Azad University, Rasht Branch - Thesis Database](#)

[دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت - سامانه بانک اطلاعات پایان نامه ها](#)