

ارزیابی پوشش خوراکی کیتوزان حاوی عصاره گیاه سپستان (*Cordia myxa*) بر کیفیت میکروبی و ماندگاری فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان در دمای +4

حدیث جاودان^{1*}، علیرضا رفعتی².

1- دانشجوی ارشد علوم و صنایع غذایی، شعبه سروسن، دانشگاه آزاد اسلامی سروسن، اهران

2- استادیار، بخش فارماکولوژی و شیمی دارویی، شعبه سروسن، دانشگاه آزاد اسلامی سروسن، اهران.

خلاصه

کیتوزان، تیمار با عصاره 0/5 درصد و پوشش کیتوزان، تیمار با عصاره 1 درصد و پوشش کیتوزان و تیمار ماهی قزل‌آلا از مواد غذایی بسیار مفید و دارای اسیدهای چرب غیراشباع است که استفاده از آن بسیار توصیه می‌شود؛ اما فساد پذیری بالا از مشکلات عمده ای است که در استفاده از آن مشکلاتی را بوجود آورده است. هدف این پژوهش افزایش ماندگاری ماهی قزل‌آلای رنگین کمان با استفاده از عصاره میوه سپستان و پوشش ضد میکروبی کیتوزان است. در این پژوهش از 5 تیمار استفاده شده است، تیمارها شامل شاهد، تیمار با پوشش با عصاره 1/5 درصد و پوشش کیتوزان می‌باشند و به مدت 20 روز مورد ارزیابی قرار گرفته است. از فاکتورهای شاخص فساد مانند پی اچ⁺، شاخص تیوباربیتوریک اسید (TBA)، بازهای نیترژنیفرار (TVB-N) و اسیدهای چرب آزاد (FFA) و همچنین آزمایش‌های میکروبی شامل شمارش تعداد کلیباکتریها (TVC) برای ارزیابی میزان اثرپذیری عصاره و کیتوزان استفاده شده است. در تمامی نتایج به دست آمده شاهد افزایش شاخص‌های فساد بودیم اما این افزایش، در مورد نمونه‌ی شاهد به طور معنی‌داری بیشتری از نمونه‌های دارای عصاره و کیتوزان بود ($P < 0/05$) و مشخص شد که عصاره 1/5 درصد تأثیر قابل توجهی در جلوگیری از فساد و رشد میکروارگانیسم‌ها داشته و می‌توان در آینده جهت افزایش ماندگاری این ماهی از آن استفاده کرد.

کلمات کلیدی: عصاره سپستان، ماهی قزل‌آلای رنگین کمان، افزایش ماندگاری

1. مقدمه

*Corresponding author: توضیحات مربوط به نویسنده اول

Email: javdan_hadis@yahoo.com

†