



تأثیر باکتریوسین Z بر جمعیت باکتریهای لاکتیک و برخی از پارامترهای شیمیایی در ماهی قزل آلا

بهنام شبنم، سلطانیان سیاوش، رضایی مسعود، صفری رضا

پست الکترونیکی مسئول مقاله: shanambenam@gmail.com

در این تحقیق تأثیر باکتریوسین Z بر جمعیت باکتریهای لاکتیک و برخی از پارامترهای شیمیایی مولد فساد نظیر عددپراکسید (PV) و تیوباریتوریک اسید (TBA) در ماهی قزل آلا رنگین کمان (ماهی کامل شکم خالی و فیله آن) مورد بررسی قرار گرفت. پس از اضافه نمودن باکتریوسین در غلظت ۰/۲ گرم به ازای یک کیلوگرم وزن ماهی به روش اسپری، نمونه ها در شرایط خلاء و کیوم شده و بمدت ۱۶ روز در دمای ۴ درجه قرار داده شده و در زمانهای صفر، ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ روز مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری ماهی، جمعیت باکتریهای لاکتیک در نمونه های دارای باکتریوسین کاهش معنی داری را نشان داده که این امر در ماهیان کامل شکم خالی بیشتر از فیله بوده است. در پایان ۱۶ روز، باکتریهای لاکتیک مجدداً شروع به رشد کرده و این نتیجه نشاندهنده اثر باکتریواستاتیک بودن باکتریوسین Z بر باکتریهای لاکتیک می باشد. میزان PV و TBA نیز روند نزولی داشته و این امر نشاندهنده کاهش معنی دار باکتریهای تجزیه کننده چربی بوده که در ارتباط مستقیم با افزایش PV بوده و متعاقب آن میزان TBA نیز بطور معنی داری کاهش مییابد. نتیجه گیری کلی که از این مطالعه حاصل میشود آنست که باکتریوسین Z قادر به کاهش معنی دار باکتریهای لاکتیک مولد فساد در ماهی قزل آلا بوده و زمان ماندگاری این ماهی را تا حد قابل قبولی افزایش میدهد.

کلمات کلیدی: باکتریوسین Z، ماهی قزل آلا، باکتریهای لاکتیک، پارامترهای شیمیایی