



## تعیین غلظت هیستامین در بافت عضله قزل آلای رنگین کمان نگهداری شده در یخ، با استفاده از HPLC

احمدرضا حسینی<sup>۱</sup>، حسین نجف زاده ورزی<sup>۲</sup>، مرتضی علیزاده<sup>۱</sup>، ابوالحسن راستیان نسب<sup>۱</sup>، راضیه انصاری<sup>۱</sup> و حسین مرادیان<sup>۱</sup>، حبیب الله گندمکار<sup>۱</sup>

پست الکترونیکی مسئول مقاله: ahmadreza1377@yahoo.com

امروزه کنترل کیفی و عرضه محصولات بهداشتی از جمله فاکتورهای مهم در صنعت فرآوری آبزیان می باشد. بدین منظور فاکتورهای مختلفی برای بررسی آبری از جنبه سلامت مورد استفاده قرار می گیرد. آمینهای بیوژن، بازهای فرار، تریمتیلامین، آمونیاک و... از جمله شاخصهای کنترل کیفی محصولات شیلاتی می باشند. در این راستا آمینهای بیوژن به دلیل ماهیت ویژه ای که نسبت به دیگر پارمترهای کنترل کیفی دارند به عنوان مهمترین و مطمئن ترین شاخص کنترل کیفی محسوب میگردند. از جمله آنها میتوان به هیستامین، تیرامین، پوترسین و کدورین اشاره کرد. در این تحقیق، غلظت هیستامین در بافت عضله ماهی کامل قزل آلای رنگین کمان نگهداری شده در یخ برای یک دوره ۱۸ روزه مورد بررسی قرار گرفت (۰، ۳، ۶، ۹، ۱۲، ۱۵ و ۱۸ روز). نتایج نشان داد که غلظت هیستامین در طی دوره نگهداری افزایش معنی داری را بصورت خطی نشان داد ( $P < 0.05$ ) (بجز روز هجدهم). هیستامین در اولین و سومین روز نگهداری تشخیص داده نشد. اولین ردیابیتازگی این تحقیق میانگین غلظت هیستامین کمتر از حد مجاز استانداردهای جهانی تشخیص داده شد.

**کلمات کلیدی:** هیستامین، بافت عضله، قزل آلای رنگین کمان، نگهداری در یخ، HPLC