



اثر سینرژیستی بسته بندی و کیوم و نمک سود بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان
(*Oncorhynchus mykiss*) در دمای 4°C: بر اساس آزمایشات شیمیایی، میکروبی و خصوصیات حسی

مهدی ذوالفقاری^{۱*}، بهاره شعبانپور^۲، ساناز فلاح زاده^۳

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیکی مسئول مقاله: zolfaghari.mz@gmail.com

نگهداری کوتاه مدت ماهی بدون انجماد آن از رویکردهای جدید در فرآوری ماهی بوده که مورد استقبال مصرف کنندگان ماهی قرار گرفته است که در این میان یکی از بهترین تکنیک‌های مورد استفاده بسته بندی در خلأ می باشد اما دارایمعاپی است که رفع آنها از طریق ترکیب کردن این روش با دیگر روش های فرآوری صورت می پذیرد. این تحقیق به منظور بررسی اثر ترکیب کردن روش بسته بندی در خلأ با نمک سود کردن سبک (VPS) بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلابدون نیاز به انجماد آن، در دمای 4°C صورت گرفت. بدین منظور ماهی قزل آلا از مزارع پرورش واقع در استان گلستانتهیه و پس از فیله و نمک سود کردن به روش تر، توسط دستگاه ایجاد خلأ و بسته بندی گردید و در دمای 4°C نگهداریشد. نتایج بدست آمده نشان داد که میزان هیدرولیز اسیدهای چرب (FFA) از روز ۳ به بعد در نمونه های VPS (۱/۱۵ درصد اسید اولئیک بر چربی کل) نسبت به نمونه های گروه نمک سود سبک بسته بندی در هوا (53/1) (APS) (درصد اسید اولئیک بر چربی کل) کمتر بود ($p > 0.05$). نتایج بررسی میزان آبچک نشان داد که بین تیمار های APS و VPS تفاوت معنی داری وجود ندارد ($p > 0.05$). بررسی خصوصیات حسی فیله ها نشان داد که کاهش امتیاز بو، رنگ و بافت گروه VPS نسبت به گروه APS کندتر اتفاق افتاد، به نحوی گروه VPS در روز ۱۲ به حداقل امتیاز پذیرش از نظر گروه پلرسید در حالی که گروه APS در حدود روز ۸ به این از حدود مقبولیت خارج شد. با توجه به نتایج بدست آمده نمک سودسبک با تصحیح آبچک در بسته بندی خلأ باعث بهبود اثر وکیوم شده و این دو روش دارای اثر سینرژیستی در افزایشماندگاری فیله ماهی قزل آلائی

کلمات کلیدی: بسته بندی و کیوم، بار میکروبی، خصوصیات حسی، قزل آلائی رنگین کمان، نمک سود سبک، ماندگاری، اثر

سینرژیستی