



## بررسی روند تغییرات فساد هیدرولیتیک و بار میکروبی در فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) تحت شرایط نگهداری در یخچال (4°C)

ساناز فلاح زاده<sup>۱\*</sup>، بهاره شعبانپور<sup>۲</sup>، مهدی ذوالفقاری<sup>۳</sup>

۱ و ۳. دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات، دانشکده شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیکی مسئول مقاله: fallahzadeh-s@yahoo.com

اهمیت ماهی به عنوان غذای سلامتی و افزایش تمایل مصرف کنندگان جهت مصرف غذای با کیفیت و سالم و از طرفی تغییرات زیاد در کیفیت ماهی طی نگهداری که گاهی نیز به شکلی خطر آفرین است، نیاز به آگاهی از چگونگی روند تغییرات و معیارهای استاندارد مناسب جهت تعیین مدت زمان ماندگاری را بیش از پیش افزایش داده است. در این تحقیق روند تغییرات فساد هیدرولیتیک و همچنین بار میکروبی فیله ماهی قزل آلا (*Oncorhynchus mykiss*) در طی نگهداری در دمای یخچال (4°C) و مدت زمان ماندگاری آن در نهایت میزان دقت این شاخص ها جهت تعیین ماندگاری فیله این ماهی مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور ماهی قزل آلائی فیله شده به شکل پروانه ای به مدت ۱۸ روز در دمای یخچال نگهداری شده و شاخص های اسیدهای چرب آزاد (FFA)، بار میکروبی کل (TVC) و قابلیت پذیرش آن توسط گروه پنل مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد که با گذشت زمان میزان FFA در نمونه ها به تدریج افزایش یافت ولی به طوری کلی نسبت به گونه های کم چرب میزان این شاخص در ماهی قزل آلا پایین تر بود. طبق این نتایج تقریباً از روز ۱۲ به بعد در میزان TVC تغییر معنی داری مشاهده نشد ( $p > 0.05$ ). این ضریب برای شاخص TVC و قابلیت پذیرش ۰/۹۸ - محاسبه گردید ( $p > 0.01$ ). با توجه به نتایج بدست آمده شاخص TVC جهت تعیین کیفیت فیله مناسب تر از FFA میباشد و حداکثر قابل قبول بار میکروبی از نظر خصوصیات حسی فرآورده حدود 106 cfu/g میباشد.

**کلمات کلیدی:** بار میکروبی، فساد هیدرولیتیک، قزل آلائی رنگین کمان، شاخص استاندارد، ماندگاری فیله