

بررسی اثر پوشش خوراکی کازئینات سدیم حاوی عصاره بابونه شیرازی (*Anthemis tinctoria*) بر شاخص پراکساید در فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان طی دوره نگهداری در

یخچال

عباس قاسمیان قادی^۱، فهیم دژبان^{۲*}

۱- کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی. دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه. مازندران

۲- استادیار گروه منابع طبیعی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

*نویسنده مسئول: Dr.Fahim79@Yahoo.Com

چکیده

در این تحقیق تأثیر پوشش خوراکی کازئینات سدیم همراه با عصاره بابونه شیرازی بر شاخص پراکساید در فیله ماهی قزل آلا رنگین کمان طی دوره نگهداری در یخچال مورد بررسی قرار گرفت. سه تیمار کازئینات سدیم بدون عصاره بابونه شیرازی و کازئینات سدیم حاوی ۲ دوز عصاره ۰.۱٪ و ۰.۲٪ بابونه شیرازی تهیه و فیله ماهی قزل آلا در آنها غوطه ور شد. پس از خشک شدن محلول و ایجاد پوشش بر روی ماهی قزل آلا رنگین کمان، به مدت ۱۲ روز در یخچال نگهداری شده و در فواصل زمانی چهار روز یکبار مورد سنجش شاخص عدد پراکساید (PV) قرار گرفتند. نتایج نشان داد به کارگیری پوشش خوراکی کازئینات سدیم موجب بهبود ماندگاری فیله ماهی قزل آلا طی دوره نگهداری در یخچال از طریق بهبود (کاهش) شاخص های فساد اکسیداتیو شد و از طرفی غنی سازی پوشش کازئینات سدیم با دو درصد عصاره بابونه به طور معنی داری باعث کاهش فاکتور مورد سنجش شد و بیشترین تأثیرگذاری را در افزایش میزان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا در پایان دوره نگهداری نمونه ها در یخچال داشت.

کلمات کلیدی: کازئینات سدیم، بابونه شیرازی، قزل آلا رنگین کمان، پراکساید