



کد اقتصادی همایش
۹۷۱۸۰۰۰۲۱۰۴



رایجیاد



دانشگاه تهران



دانشگاه تهران



دانشگاه تهران



دانشگاه تهران



دانشگاه تهران

مطالعه اثر بسته بندی فیلم ژلاتین و اسانس زیره سبز بر رشد باکتری های انترو باکتریاسه،

سرمادوست و کپک و مخمر در فیله مرغ تحت شرایط یخچالی

منیژه رضالو^۱، زهره مشاک^{۲*}

دانش آموخته کارشناسی ارشد بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی،
۱- شهرکرد، ایران

۲- نویسنده مسئول، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد کرج، دانشگاه آزاد اسلامی، کرج، ایران

چکیده

گوشت مرغ از جمله مواد غذایی با فسادپذیری بالا بوده و در شرایط یخچالی به مدت ۳ روز توانایی نگهداری آن وجود دارد. از چهار مرغ کشتار روز تحت شرایط استریل، ۲۴ نمونه گوشت مرغ (فیله) ۷۰ گرمی تهیه شد. نمونه ها در گروه تیمار بین فیلم های ژلاتین ۴٪ آغشته به سه غلظت اسانس زیره سبز (۰،۳،۰،۶،۰،۹) و گروه کنترل صفر درصد اسانس زیره سبز تحت شرایط یخچالی قرار داده شد. باکتری های سایکروفیل، آنتروباکتریاسه ها و کپک و مخمر در طی روزهای ۰، ۲، ۴، ۷ و ۱۲ در این گروه ها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش کاربرد غلظت اسانس زیره سبز تعداد باکتری های انترو باکتریاسه، سرمادوست و کپک و مخمر کاهش یافته و خصوصاً با غلظت های ۰،۶ و ۰،۹ اسانس با معنی داری بیشتری کاهش یافته بود. بهترین حالت فیلم ژلاتین ۴٪ در غلظت ۰،۶ در صد اسانس زیره سبز و جهت نگهداری ۷ روزه در شرایط یخچالی توصیه میشود.

واژگان کلیدی: گوشت مرغ، نگهداری یخچالی، ژلاتین، اسانس زیره سبز، رشد میکروبی