

# 10th International Conference on Food industry sciences, organic farming and food security



## بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس رزماری بر کاهش عدد پراکسید سوسیسی فرانکفورتر

زهرا رؤفت<sup>۱</sup>

محمد حسین مرحمتی زاده<sup>۲</sup>

محبوبه خاکی<sup>۳</sup>

- ۱-مدیرکنترل کیفیت شرکت سالامون / دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی واحد کازرون دانشگاه آزاد اسلامی  
۲-دانشیار / گروه بهداشت مواد غذایی/دانشکده دامپزشکی واحد کازرون دانشگاه آزاد اسلامی  
۳-کارشناس تدوین اداره کل استانداردفارس / کارشناسی ارشد صنایع غذایی

### چکیده

استفاده از آنتی اکسیدانها و نگهدارنده‌های طبیعی یکی از مهمترین روش‌های جلوگیری از فساد اکسیداتیو و باکتریایی محصولات می‌باشد. توجه و علاقه فزاینده مبنی بر استفاده از نگهدارنده‌های سنتتیک منجر به انجام تحقیقات در زمینه یافتن و استفاده از مشتقات طبیعی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی شده است. به منظور تجزیه کیفی و کمی اسانس رزماری، نمونه آماده شده به دستگاه کروماتوگرافی گازی توأم با طیف سنج جرمی موجود در آزمایشگاه تخصصی دانشگاه شیراز تزریق گردید. با مطالعه داده‌ها و بررسی درصد ترکیبات حاصل می‌توان گفت که به ترتیب بیشترین درصد را وربنون، آلفا-پینن، کامفور، بورنئول، ۸۱ سینئول و بورنیل استات به خود اختصاص داده‌اند. فرآورده‌های گوشتی یکی از پرمصرف‌ترین محصولات غذایی می‌باشند. یکی از مشکلاتی که در این نوع مواد غذایی ممکن است مطرح شود تغییر خواص فیزیکی و شیمیائی آن، خصوصا افزایش میزان اکسیداسیون چربیها طی نگهداری طولانی مدت می‌باشد. محدودیت مصرف آنتی‌اکسیدانهای مصنوعی در مواد غذایی موجب شده است که تحقیقات وسیعی به منظور شناسایی و تولید انواع آنتی‌اکسیدانهای طبیعی انجام گیرد. یکی از منابع مهم تولید اینگونه آنتی‌اکسیدانها، برخی ادویه‌جات می‌باشند. در این تحقیق تاثیر آنتی اکسیدانی اسانس رزماری با دوزهای (۱۲۰ ppm و ۵۰) به همراه نیتريت سدیم (۱۲۰ ppm) و نمونه کنترل بدون اسانس رزماری، بر میزان اکسیداسیون چربی سوسیسی برای ۳۰ روز نگهداری در ۴ درجه C مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که میزان نیتريت در کنار اسانس رزماری کمترین میزان اکسیداسیون چربی را در سوسیسی داشته است.

واژگان کلیدی : اسانس رزماری ، اثر آنتی اکسیدانی، عدد پراکسید، سوسیسی فرانکفورتر