



کنگره بین المللی علوم و مهندسی

آلمان - هامبورگ

اسفند ماه ۱۳۹۶

بررسی اهمیت استفاده از پوشش های خوراکی حاوی ترکیبات زیست فعال بعنوان بسته بندی ماهی برای افزایش زمان نگهداری

بهاره صابونچی^{۱*}، محمدرضا حسین پور^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران
bahareh_saboonchi@yahoo.com

۲- عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران
Mrhosseinpour@yahoo.com

چکیده

محصولات دریایی نقش قابل توجهی در تامین غذای مردم جهان دارند و با شناسایی مطلوبیت و برتری غذایی این فراورده ها بر دیگر مواد پروتئینی روز به روز بر مصرف آن ها افزوده می شود. وجود نیازهای تغذیه ای به خصوص در کشورهای درحال توسعه و امکان تامین قسمتی از آن از طریق منابع دریایی، ضرورت شناخت، توجه و بهره گیری از این منابع را به خوبی نشان می دهد. فراوانی مزارع پرورش ماهی در دهه اخیر سبب شده است تا در برخی مناطق تولید ماهی به حالت اشباع برسد. با توجه به تغییرات کیفی ماهیان در هنگام نگهداری به روش سرد و مشکلات استفاده از نگهدارنده های مصنوعی، کاربرد مواد طبیعی که قابلیت تجزیه هم دارند، در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ضرورت می یابد. در این راستا نظر به فراوانی تولید و عرضه ماهی در کشور، ماهی بعنوان مورد مطالعه انتخاب شد و اثرات ترکیب پوشش خوراکی ضد میکروبی با اسانس های گیاهی در نگهداری این ماهی مورد ارزیابی قرار گرفت.

واژه های کلیدی: پوشش خوراکی، عوامل زیست فعال، ماهی، مدت زمان نگهداری، ضد میکروب های گیاهی

۱- مقدمه

محصولات دریایی نقش قابل توجهی در تامین غذای مردم جهان دارند و با شناسایی مطلوبیت و برتری غذایی این فراورده ها بر دیگر مواد پروتئینی روز به روز بر مصرف آن ها افزوده می شود. وجود نیازهای تغذیه ای به خصوص در کشورهای درحال توسعه و امکان تامین قسمتی از آن از طریق منابع دریایی، ضرورت شناخت، توجه و بهره گیری از این منابع را به خوبی نشان می دهد [۱]. ماهی یک گوشت به تناسب چرب می باشد، و افت کیفیت ماهی های چرب باعث حضور میکروارگانیسم ها و اکسیداسیون لیپید اتفاق می افتد. اکسیداسیون لیپید یک مشکل کیفی عمده می باشد که منجر به توسعه عطر و طعم نامطلوب در روغن های خوراکی و غذاهای حاوی چربی می شود که فساد اکسیداتیو نامیده می شود [۲]. ماهی یکی از مهم ترین منابع دارای پروتئین با کیفیت بالا برای انسان می باشد. اگرچه به علت دارا بودن فعالیت آبی بالا، pH خنثی، مقادیر زیاد اسیدهای آمینه آزاد، مقادیر بالای اسیدهای چرب غیراشباع مستعد فساد میکروبی و شیمیایی می باشد [۳]. فراوانی مزارع پرورش ماهی در دهه اخیر سبب شده است تا در برخی مناطق تولید ماهی به حالت اشباع برسد. با توجه به تغییرات کیفی ماهیان در هنگام نگهداری به روش سرد و مشکلات استفاده از نگهدارنده های مصنوعی، کاربرد مواد طبیعی که قابلیت تجزیه هم دارند، در حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری ضرورت می یابد. در این راستا نظر به فراوانی تولید و عرضه ماهی در کشور، ماهی