

چکیده پایان‌نامه شماره 170-98 ک کارشناسی ارشد در رشته  
بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه ارومیه، سال  
تحصیلی 99-1398

نگارنده : فریده صیدی گزافی

عنوان پایان‌نامه :

مطالعه مقایسه‌ای اثر پوشش و فیلم بر پایه موسیلاژ دانه  
بالنگو-کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس کاکوتی کوهی و  
نانوسلولز بر مدت زمان بقاء باکتری لیستریا مونوسیتوژنز و  
خصوصیات میکروبی، شیمیایی و حسی فیله ماهی قزل‌آلا

چکیده :

اهداف مطالعه حاضر بررسی اثرات اسانس کاکوتی کوهی (صفر،  
۰/۲۵ و ۰/۵٪) و نانوسلولز (صفر و ۰/۵٪) به صورت جداگانه و  
در ترکیب با یکدیگر با استفاده از دو تکنیک پوشش‌دهی و  
فیلم بر پایه صمغ دانه بالنگو بر خصوصیات میکروبی  
(باکتری‌های هوازی کل، سایکروتروف‌ها، گونه‌های سودوموناس،  
سودوموناس فلوروسنس، باکتری‌های تولیدکننده سولفید هیدروژن  
و خانواده انتروباکتریاسه)، خصوصیات شیمیایی (عدد پراکسید  
(PV) و بازهای فرار نیتروژنی (TVB-N) و حسی (رنگ، بو و  
مقبولیت کلی) فیله ماهی قزل‌آلا و مهار رشد باکتری لیستریا  
مونوسیتوژنز در حین نگهداری در دمای یخچال به مدت ۱۱ روز  
بود. در طول مطالعه، جمعیت فلور میکروبی تمامی گروه‌های  
طراحی‌شده افزایش پیدا کرد اما این افزایش نسبت به گروه  
کنترل به صورت معنی‌داری کمتر بود ( $P < 0.05$ ). ترتیب اثر  
ضدمیکروبی بر روی جمعیت باکتری‌ها در روش‌های مورد استفاده  
به صورت زیر بود: پوشش‌دهی < فیلم. همچنین، در هر دو روش  
بیشترین میزان تأثیر ضدمیکروبی در گروه‌های تیمار شده با  
اسانس کاکوتی کوهی ۰/۵٪ + نانوسلولز ۰/۵٪ و اسانس کاکوتی  
کوهی ۰/۲۵٪ + نانوسلولز ۰/۵٪ مشاهده گردید. در تمامی  
نمونه‌های تیمار شده افزایش میزان TVB-N و PV نسبت به گروه  
کنترل کمتر بود. بر این اساس، می‌توان چنین نتیجه گرفت  
پوشش یا فیلم حاوی اسانس کاکوتی کوهی ۰/۵٪ + نانوسلولز  
۰/۵٪ می‌تواند به عنوان مواد بسته‌بندی فعال به منظور افزایش  
مدت زمان ماندگاری فیله ماهی استفاده گردد.

واژگان کلیدی : دانه بالنگو، اسانس کاکوتی کوهی،  
نانوسلولز، فیله ماهی قزل‌آلا