

تأثیر عصاره آبی مضافتی، پیارم و زاهدی روی باکتری های استافیلوکوکوس و کلی فرم در فیله ماهی قزل آلا

پرورشی نگهداری شده تحت شرایط یخچال و انجماد

مینا سیف زاده^۱، محمد ریانی خوراسگانی^{۱*}، رسول شفیعی^۱

۱ - گروه بیولوژی، دانشکده علوم، دانشگاه اصفهان، اصفهان

m. rabbani@biol.ui.a.ir

چکیده

بیان مسئله: تقاضای روزافزون برای غذاهای فاقد نگهدارنده با مدت زمان ماندگاری طولانی، سبب افزایش علاقه محققین به تحقیق در مورد استفاده از مواد نگهدارنده طبیعی و موثر به جای نگهدارنده های سنتتیک شد. بنابراین محافظت کننده های بیولوژیک در ترکیب با سایر روش های حفاظت، برای جلوگیری از فساد غذا طی فرآیند تولید به منظور کاهش فساد مواد غذایی توسط میکروارگانیسم ها به آن ها افزوده می شوند. هدف پژوهش: تحقیق حاضر با اهداف افزایش مدت زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا، پرورشی در سرما و بررسی تاثیر مواد زیستی با منشاء گیاهی شامل عصاره آبی خرماهای مضافتی، پیارم، زاهدی و ترکیب آن ها بر شاخص های میکربی فرآورده های شیلاتی انجام شد. **روش و چگونگی انجام پژوهش:** برای پوشش کردن فیله ماهی قزل آلا، پرورشی با عصاره آبی خرما چهار تیمار در نظر گرفته شد. تیمار ها شامل فیله ماهی قزل آلا غوطه ور شده در عصاره مضافتی، عصاره پیارم، عصاره زاهدی و ترکیب آنها بودند. عصاره های خرما در غلظت 3 درصد تهیه شدند. زمان غوطه وری در عصاره ها 5 دقیقه بود. فیله بدون افزودنی به عنوان نمونه کنترل استفاده شد. تیمارهای آزمایشی و شاهد در پلاستیک های زیپ کیپ بسته بندی شدند. بسته های کنترل و تیمار در دمای یخچال و انجماد به ترتیب برای یک دوره پنج روزه و شش ماهه ذخیره شدند. شناسایی باکتری های استافیلوکوکوس، کلی فرم و اشریشیاکلی به روش کشت انجام شد. **یافته ها و نتیجه گیری:** در گروه های تیمار و کنترل، تعداد کل باکتری ها، استافیلوکوکوس و کلی فرم در شرایط یخچال افزایش معنی دار و در شرایط انجماد کاهش معنی دار یافت ($P<0/05$). این باکتری ها در تیمارهای آزمایشی در مقایسه با کنترل (شرایط یخچال و انجماد) کاهش معنی دار نشان دادند ($P<0/05$). باکتری های استافیلوکوکوس اورئوس و اشریشیاکلی در تیمارهای آزمایشی و شاهد مشاهده نشدند. با توجه به نتایج آزمایشات نمونه های آزمایشی تا پایان دوره نگهداری در دمای یخچال و انجماد کیفیت مطلوبی داشتند. به منظور عمل آوری فیله ماهی قزل آلا، پرورشی با استفاده از عصاره خرما به ترتیب اولویت ترکیب عصاره ها، عصاره زاهدی، عصاره پیارم و عصاره مضافتی پیشنهاد می شود.

کلید واژه ها: باکتری استافیلوکوکوس، باکتری کلی فرم، عصاره خرما ، کیفیت میکروبی، قزل آلا ی پرورشی