



حمید بابائی، ۱۴۰۳

تاثیر گیاه موسیر بر خصوصیات میکروبی، شیمیایی و حسی سوسیس طی مدت نگهداری

از آنجایی که استفاده از مواد نگهدارنده مصنوعی در مواد غذایی می‌تواند خطراتی را برای سلامت انسان به همراه داشته باشد، بنابراین، در

در سال‌های اخیر، مطالعات متعددی در مورد اثرات نگهدارنده‌های طبیعی انجام شده است. این هدف از این مطالعه تعیین اثر عصاره گیاه موسیر بر مواد شیمیایی و

شاخص پراکسید، میکروبی (تعداد و شمارش کل سرمادوستان، کپک و مخمر) و حسی ویژگی‌های (بافت، طعم، رنگ و بو) در سوسیس. در زمان ذخیره‌سازی است. صفر

غلظت (نمونه شاهد با پی‌پی‌ام نیتريت سدیم بدون عصاره)، (پی‌پی‌ام عصاره

+ 100 پی‌پی‌ام نیتريت سدیم)، (پی‌پی‌ام عصاره پی‌پی‌ام نیتريت سدیم) و (300 پی‌پی‌ام موسیر)

عصاره گیاهی بدون نیتريت سدیم) عصاره به خمیر سوسیس نمونه‌ها به خمیر سوسیس اضافه شد

بعد از تهیه سوسیس در یخچال قرار گرفت و در روزهای 0، 14، 28 و 42 بعد از آن مورد بررسی قرار گرفت.

تولید نتایج شمارش کل و شمارش سرمادوستی تفاوت معنی‌داری را نشان داد

(05/0p) عصاره موسیر بر این شاخص‌ها و در نتیجه آن است

افزایش ماندگاری سوسیس؛ اما مقدار پراکسید در بین تیمارهای مختلف موسیر

عصاره اختلاف معنی‌داری را نشان نداد. همچنین در آزمون ارزیابی حسی وجود نداشت

تفاوت معنی‌داری بین نمونه شاهد و تیمار حاوی 100 پی‌پی‌ام موسیر بود

112

استخراج کردن. از طرفی بین 200 پی‌پی‌ام اختلاف معنی‌داری ($p < 0/05$) وجود داشت

درمان و سایر درمان‌ها با توجه به نتایج فوق، غلظت 200

از عصاره موسیر می‌توان به عنوان نگهدارنده در سوسیس استفاده کرد

کلیدواژه‌ها: سوسیس، عصاره موسیر، خواص فیزیکی شیمی، میکروبی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۱۲۹۱۰۰۶۸۷۸۸۹۲۴۳۰۲۱۱۶۲۸۲۰۱۳۱

تاریخ دفاع: ۱۴۰۳/۰۲/۱۰

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی‌راد



Thesis:

The effect of shallot plant extract on the microbial, chemical and sensory properties of sausage during storage

Since the use of synthetic preservatives in food can bring risks to human health, therefore, in recent years, several studies have been conducted on the effects of natural preservatives. The aim of this study is to determine the effect of shallot plant extract on chemical (N-TNB) and peroxide index, microbial (total count and count of cold-loving, mold and yeast) and sensory (texture, taste, color and smell) characteristics in sausage. It is during storage. Zero concentrations (control sample with 120 ppm sodium nitrite without extract), (100 ppm extract + 100 ppm sodium nitrite), (200 ppm extract + 60 ppm sodium nitrite) and (300 ppm shallot plant extract without sodium nitrite) extract to sausage dough The samples were added to the refrigerator after making the sausages and were examined at 0, 14, 28 and 42 days after production. The results of the total count and cold-loving count showed a significant difference ($p < 0.05$) of shallot extract on these indicators and as a result of increasing the shelf life of the sausage; but peroxide value among different treatments of shallot extract It did not show a significant difference. Also, in the sensory evaluation test, there was no significant difference between the control sample and the treatment containing 100 ppm shallot extract. On the other hand, there was a significant difference ($p > 0.05$) between the 200 ppm treatment and the other treatments. Considering the above results, a concentration of 200 ppm shallot extract can be used as a preservative in sausage