



بررسی اثر عصاره برگ زیتون و عصاره دارچین بر روی مرغ برگر

گوشت یکی از مهمترین منابع پروتئینی و از ترکیبات اصلی تشکیل دهنده فرآورده های گوشتی از قبیل برگرها، سوسیس، کالباس و غیره می باشد. غنی بودن گوشت از پروتئین های ارزشمند، حاوی اسید آمینه های ضروری برای بدن، مواد معدنی مانند آهن و روی، انواع ویتامین ها و نیز انرژی کافی سبب میشود تا آن را در زمره بهترین و کاملترین مواد غذایی طبقه بندی نمایند. گوشت مرغ به دلیل خطر ایجاد سموم میکروبی در مواد غذایی، جز مواد غذایی است که تاثیر بسزایی در سلامت عمومی جامعه دارد. محصولات طبیعی، مانند عصاره گیاهان، چه بصورت ترکیبات خالی و چه بصورت عصاره های استاندارد شده، سبب فراهم سازی فرصتی نامحدود برای کنترل رشد میکروبی می گردند. میوه، روغن و برگهای زیتون، تاریخچه ی باستانی تغذیه ای، دارویی و کاربردهای سنتی دارند. گیاه دارچین بومی سریلانکا و جنوب هند میباشد اما به صورت تجارتي در سوماترا، غرب هند، ویتنام، ماداگاسکار و مصر نیز کشت میشود.

برگهای تازه ی زیتون در فصل پائیز و از شهرستان شاهرود جمع آوری شده و چوب دارچین از عطاری تهیه گردید. سپس عصاره های آبی و الکلی برگ زیتون و دارچین تهیه گردید. تیمارهای مرغ برگر حاوی 1 گرم، 2 گرم، 5 گرم و 10 گرم از عصاره های آبی و الکلی دارچین و برگ زیتون تهیه شد. ارزیابی حسی و اندازه گیری pH و آزمون های میکروبی بر روی آن ها انجام پذیرفت و نتایج توسط spss16 در سطح معنی داری ($p < 0.05$) تجزیه و تحلیل شدند.

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که عصاره های آبی و اتانولی برگهای زیتون و دارچین، اثر قابل توجهی بر کاهش شمارش کلی باکتریهای، سالمونلا، اشرشیا کلی و اساتافیلوکوکوس اورئوس، و همچنین شاخص های شیمیایی مانند pH داشت. ارزیابی حسی تیمارهای مختلف برگر گوشت مرغ بیان کرد که از نظر ارزیاب ها، امتیاز پذیرش کلی برگهای تیمار شده با غلظت های مختلف عصاره آبی برگ زیتون، بالاتر از سایر نمونه ها بود. نتایج همچنین نشان داد که با افزایش غلظت عصاره، بار میکروبی کاهش یافت. در کل، عصاره های آبی و اتانولی برگهای زیتون و دارچین می توانند بعنوان عوامل ضد میکروبی، نقش مهمی را در برگرهای گوشت مرغ نگهداری شده در دمای یخچال ایفا کنند.

کلمات کلیدی: مرغ برگر، عصاره آبی و الکلی برگ گیاه زیتون، عصاره آبی و الکلی دارچین،

کلیدواژه‌ها: مرغ برگر، عصاره آبی و الکلی برگ گیاه زیتون، عصاره آبی و الکلی دارچین،



رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی‌راد

استاد مشاور: دکتر مهدی قیامی‌راد

Thesis:

Investigating the effect of olive tree leaf extract and cinnamon extract on burger chicken

Meat is one of the most important sources of protein and one of the main components of meat products such as burgers, sausages, sausages, etc.

The richness of meat in valuable proteins containing essential amino acids for the body, minerals such as iron and zinc, vitamins, and enough energy makes it one of the best and most complete foods. Chicken meat is not food because of the risk of creating microbial toxins in food, which has a significant impact on the general health of society.

Natural products, such as plant extracts, either in the form of blank compounds or standardized extracts, provide an unlimited opportunity to control microbial growth.

Olive fruit, oil and leaves have an ancient nutritional, medicinal and traditional history. The cinnamon plant is native to Sri Lanka and South India, but it is also cultivated commercially in Sumatra, West India, Vietnam, Madagascar and Egypt.

Fresh olive leaves were collected in autumn from Shahrood city and cinnamon stick was prepared from Attari. Then aqueous and alcoholic extracts of olive leaves and cinnamon were prepared. Chicken burger treatments containing 1g, 2g, 5g and 10g of aqueous and alcoholic extracts of cinnamon and olive leaves were prepared. Sensory evaluation and pH measurement and microbial tests were performed on them and the results were analyzed by spss16 at a significant level ($p < 0.05$).

The results of analysis of variance showed that aqueous and ethanolic extracts of olive and cinnamon leaves had a significant effect on reducing the total count of bacteria, Salmonella, Escherichia coli and Acetaphylococcus aureus, as well as chemical indicators such as pH.

Sensory evaluation of different treatments of chicken meat burgers stated that, according to the evaluators, the overall acceptance score of burgers treated with different concentrations of olive leaf blue extract was higher than other samples.

The results also showed that the microbial load decreased with the increase in the concentration of the extract. In general, aqueous and ethanolic extracts of olive and cinnamon leaves can play an important role as antimicrobial agents in chicken meat burgers stored at refrigerator temperature.

Keywords: Chicken burger, aqueous and alcoholic extract of olive leaves, aqueous and alcoholic extract of cinnamon