



مریم غلامی ابراهیم آباد، ۱۴۰۱

مقایسه ویژگی‌های حسی و شیمیایی بافت مرغ منجمد به روش صنعتی و خانگی در شهر سبزوار

گوشت طیور فسادپذیری بالا داشته و با نگهداری نامناسب سریعاً فاسد می‌شود. یکی از راه‌های متداول نگهداری این محصول، منجمد کردن آن می‌باشد. در این تحقیق، اثر روش منجمد کردن در فریزرهای خانگی و سردخانه صنعتی بر ویژگی‌های حسی و شیمیایی گوشت مرغ منجمد شده به مدت 91 روز مورد بررسی قرار گرفت. به همین منظور، نمونه‌ها در سه گروه مختلف با استفاده از فریزر خانگی و صنعتی منجمد شده و در طی دوره ارزیابی در دمای 18- درجه سانتی گراد نگهداری شدند و البته همراه با هر گروه از نمونه‌ها، یک نمونه نیز بصورت غیر منجمد شده در یخچال نگهداری شد. در طی نگهداری و با فواصل زمانی 1، 31، 61 و 91 روز نمونه‌ها از فریزر خارج گردیده و پس از انجماد زدایی مورد ارزیابی قرار گرفتند. در طی این ارزیابی ویژگی‌های میکروبی شامل بررسی و شمارش استافیلوکوکوس اروئوس، اشرشیا کلی، شمارش کلی باکتریایی و کلی فرم‌ها و بررسی‌های شیمیایی شامل اندازه گیری pH، رطوبت، ظرفیت نگهداری آب و بازده پخت انجام پذیرفت و این ویژگی‌ها بین نمونه‌های منجمد و نمونه شاهد در روزهای 1، 31، 61 و 91 با یکدیگر مقایسه شدند. نتایج نشان داد که در هر سه گروه، استافیلوکوکوس اروئوس، اشرشیا کلی، شمارش کلی باکتریایی و شمارش کلی فرم‌ها و همچنین میزان pH، رطوبت و افت وزنی افزایش و ظرفیت نگهداری آب کاهش یافت، اما این افزایش‌ها در گروه نگهداری در دمای یخچال، منجمد شده به روش خانگی و صنعتی به ترتیب با افزایش زمان نگهداری دارای اختلاف معنی‌داری بود. همچنین تاثیر عامل زمان نگهداری نسبت به روش نگهداری تاثیر بیشتری بر روی بار میکروبی و ویژگی‌های شیمیایی نمونه‌ها داشت. بر این اساس می‌توان به این نتیجه‌گیری رسید که روش انجماد صنعتی به ویژه با مدت زمان نگهداری کم می‌تواند به عنوان یک روش طبیعی برای افزایش بهبود کیفیت گوشت مرغ مورد استفاده قرار گیرد.

کلیدواژه‌ها: کلید واژه: گوشت مرغ، روش‌های انجماد، بار میکروبی مرغ منجمد

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۲۹۰۷۹۲۹۸۰۱۴۱۱۴۰۱۶۲۵۶۳۷۵۹

تاریخ دفاع: ۱۴۰۱/۱۱/۱۲

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر موسی‌الرضا هوشمنددلیر

استاد مشاور: دکتر امیرحسین الهامی‌راد

Thesis:



Comparison of sensory and chemical characteristics of frozen chicken tissue by industrial and home methods in Sabzevar city

Poultry meat is highly perishable and spoils quickly if stored improperly. One of the common ways to preserve this product is to freeze meat. In this research, the effect of freezing on chicken meat in domestic, industrial and refrigerated conditions was investigated for 91 days. For this purpose, the samples were divided into three groups of household, industrial and refrigerated storage on the microbial (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, total bacterial counts and coliforms) and chemical (pH, moisture, water holding capacity, and cooking efficiency) characteristics of meat. Fresh and frozen chicken were examined on days 1, 31, 61 and 91. The results showed that in all three groups, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, total bacterial count and coliform count, as well as pH, humidity and weight loss increased (water holding capacity decreased), but these increases in the group kept at refrigerator temperature. Frozen by home and industrial methods respectively, with the increase in shelf life, there was a decrease (increase) trend and significant difference. Also, the effect of storage time had a greater effect on the microbial and chemical load of samples than the storage method. Based on this, it can be concluded that frozen chicken with a short storage period can be used as a natural method to increase the quality of chicken meat.