

## تأثیر اسانس گلپر بر تأخیر فساد سینه مرغ جوجه کبابی

دوشنبه / ۲۱ مرداد ۱۳۹۸ / ۰۳:۰۳ منبع: خبرگزاری ایسنا کد خبر: 98052010129

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/98052010129>



نتایج یک پژوهش نشان می‌دهد اسانس گلپر با به تأخیر انداختن فساد میکروبی و شیمیایی باعث افزایش زمان ماندگاری سینه مرغ جوجه کبابی در شرایط یخچالی می‌شود و ویژگی‌های حسی آن را نیز بهبود بخشد.

به گزارش ایسنا، گوشت مرغ دارای

میزان پروتئین زیاد و چربی کم بوده و یکی از فرآورده‌های پرطرفدار حاصل از آن، مرغ جوجه کبابی است که جهت تهیه یکی از غذاهای سنتی ایران به کار می‌رود.

گوشت مرغ یکی از مساعدترین مواد غذایی برای رشد باکتری‌های پاتوژن است که در صورت عدم رعایت موازن بهداشتی طی زنجیره کشتار، قطعه‌بندی، بسته‌بندی، توزیع و نگهداری از یک طرف و هم‌چنین تهیه و آماده‌سازی نامناسب آن می‌تواند منجر به ایجاد عفونت یا مسمومیت غذایی شود. محققان در پژوهشی با عنوان "اثر اسانس گلپر بر زمان ماندگاری و ویژگی‌های حسی سینه مرغ جوجه کبابی طی نگهداری در یخچال" به تأثیر اسانس گلپر بر فساد میکروبی و شیمیایی سینه مرغ پرداختند.

در این پژوهش که فریبا محمدی، دانش‌آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرقدس و محمدرضا خانی، استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرقدس انجام داده‌اند، آمده است: «به منظور کنترل رشد یا از بین بردن میکروب‌های بیماری‌زای قابل انتقال از گوشت مرغ می‌توان از برخی ترکیبات نگهدارنده طبیعی و شیمیایی بهره‌گرفت که علاوه بر دارا بودن ترکیبات ضد میکروبی می‌توانند برخی تغییرات مخرب شیمیایی را نیز کاهش دهند. با این حال، با توجه به افزایش سطح آگاهی و نگرانی‌های عمومی از استفاده بیش از حد از نگهدارنده‌های شیمیایی که برخی از آن‌ها مشکوک به اثرات سوئی نظیر سرطان‌زایی، جهش‌زایی و ناقص‌الخلقه‌زایی هستند، امروزه ضرورت کاهش یا حذف این ترکیبات سنتز شده در مواد غذایی بیش از پیش احساس می‌شود.»

محققان در این مقاله می‌گویند: «با توجه به خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی شناخته‌شده از گلپر که تا به حال به کارگیری از آن در انواع گوشت مورد بررسی قرار نگرفته است، در این تحقیق استفاده از اسانس گلپر در سینه مرغ جوجه‌کبابی به عنوان یک نگهدارنده طبیعی مورد توجه قرار گرفته است تا علاوه بر بررسی اثر آن روی زمان ماندگاری، به تاثیر آن بر بهبود ویژگی‌های حسی نیز پرداخته شود».

به منظور تهیه مرغ جوجه‌کبابی از لاشه جوجه‌هایی با سن کشتار ۳۸ روز و وزن تقریبی ۱۲۰۰ گرم استفاده شد که در ظرف هشت ساعت پس از کشتار، تحت شرایط بهداشتی و رعایت زنجیره سرد به آزمایشگاه منتقل شدند. در این مرحله قطعات سینه از بقیه لاشه جدا شده و پس از شست‌وشو با آب سرد، در ابعاد ۳\*۳\*۱ سانتی‌متر برش داده شدند. این قطعات در شش گروه مساوی (دو گروه به عنوان شاهد و چهار گروه برای تهیه تیمارها) تقسیم شدند.

قبل از تهیه تیمارها نسبت به آنالیز ترکیبات شیمیایی آن‌ها (شامل رطوبت، چربی، پروتئین و خاکستر) اقدام شد. سپس به جز گروه شاهد اول، پنج گروه از سینه‌های مرغ قطعه‌بندی شده به مدت ۳۰ دقیقه در ترکیبی از پیاز خرد شده (۲۰ درصد)، آبلیمو (۲۰ درصد) و نمک (۱.۵ درصد) قرار داده شدند که یکی از این گروه‌ها به عنوان شاهد دوم در نظر گرفته شد و چهار گروه باقیمانده برای تهیه تیمارها مورد استفاده قرار گرفتند. بدین ترتیب که اسانس روغنی گلپر تهیه شده از شرکت باریج‌اسانس به طور جداگانه تهیه و به آن‌ها افزوده شد و به مدت دو دقیقه ماساژدهی انجام گرفت.

بعد از آن، تمامی نمونه‌ها در بسته‌های پلی‌اتیلنی، بسته‌بندی شده و به مدت یک هفته در دمای چهار درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند و از نظر ویژگی‌های میکروبی (شامل شمارش‌های باکتریایی کلی، اشیشیا کولای، استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا)، شیمیایی (شامل اندازه‌گیری مقدار pH، TVN و TBA) و حسی (شامل رنگ، بو، طعم و بافت) در فواصل زمانی یک روز در طول یک هفته نگهداری در شرایط یخچالی مورد ارزیابی قرار گرفتند.

در این مقاله آمده است: «با نظر به تمامی ویژگی‌های میکروبی، شیمیایی و حسی مورد بررسی و با توجه به استانداردهای موجود می‌توان تیمار با غلظت ۰.۷۵ درصد اسانس گلپر را به عنوان تیمار منتخب معرفی کرد که می‌تواند زمان ماندگاری سینه مرغ جوجه‌کبابی را در شرایط نگهداری در یخچال تا حداقل چهار روز افزایش داده و سبب بهبود ویژگی‌های حسی این محصول پرمصرف شود. اسانس گلپر فساد میکروبی و شیمیایی سینه مرغ جوجه‌کبابی را در شرایط یخچالی به تاخیر بیندازد».

این پژوهش در شماره ۶۲ شانزدهمین دوره‌ی مجله "علوم غذایی و تغذیه" منتشر شده است.