

ترجمان دانش

لیمو افسر

عنوان: بررسی اثر پوشش نانوکامپوزیت بر پایه صمغ باریجه (*Ferula golbaniflua*) و نانوسلولز حاوی اسانس مرزه خوزستانی (*Satureja khuzestanica*) بر افزایش ماندگاری میگو

کد سمات: A-12-940-24

همکاران طرح: دکتر حسن حسن زاد آذر

دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی

تاریخ خاتمه طرح: ۱۴۰۴/۱۲/۲۷

تعیین گروه مخاطب :

- ☒ ۱. رسانه ها و عموم مردم
- ☒ ۲. متخصصین سلامت
- ☒ ۳. سیاست گذاران پژوهشی
- ☐ ۴. سیاست گذاران درمانی

خبر پژوهش :

بکارگیری پوشش نانوکامپوزیتی صمغ باریجه/ نانو الیاف لیگنوسلولز حاوی اسانس مرزه خوزستانی به عنوان یک لایه محافظ طبیعی بر سطح میگو، می تواند با کاهش اکسیداسیون، رشد میکروبی و تبخیر رطوبت، به شکل موثری ماندگاری و کیفیت محصول را افزایش دهد.

پیام پژوهش:

غذاهای دریایی ارزش غذایی بالایی دارند و سرشار از پروتئین‌ها، مواد معدنی، ویتامین‌ها و ... هستند. میگو به عنوان یکی از محبوب‌ترین غذاهای دریایی از فسادپذیری بالایی برخوردار است و به همین دلیل تنها در مدت زمان کوتاهی قابل نگهداری و مصرف می‌باشد؛ از این رو استفاده از پوشش‌های خوراکی می‌تواند نقش موثری در افزایش ماندگاری و حفظ کیفیت آن داشته باشد. در تحقیق حاضر، میگوی دریایی با پوشش نانوکامپوزیتی صمغ باریجه/نانو الیاف لیگنوسلولز حاوی اسانس مرزه خوزستانی پوشش داده شد و ماندگاری آن در دماهای مختلف مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد استفاده از پوشش نانوکامپوزیتی صمغ باریجه/نانو الیاف لیگنوسلولز حاوی اسانس مرزه خوزستانی می‌تواند بار میکروبی، مقادیر شاخص‌های شیمیایی، تغییرات رنگ و کیفیت را در تمامی دماهای مورد بررسی کاهش دهد و در نتیجه باعث افزایش ماندگاری میگو گردد. بر اساس یافته‌های بدست آمده می‌توان نتیجه گرفت پوشش نانوکامپوزیتی صمغ باریجه/نانو الیاف لیگنوسلولز حاوی اسانس مرزه خوزستانی را می‌توان به عنوان یک بسته بندی فعال جهت افزایش ماندگاری و ایمنی مواد غذایی مانند میگو بکار برد.