



بررسی کیفیت فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) حاوی عصاره زرشک سیاه

مهرداد نصری تجن^۱، الهه حقیقت طلب^۲، الناز نامی خسمخی^{۳*}

۱. استادیار، گروه شیلات، واحد بین‌المللی بندر انزلی، دانشگاه آزاد اسلامی، بندر انزلی، ایران
 ۲. دانشجو کارشناسی ارشد، گروه شیلات، واحد بندر انزلی، دانشگاه آزاد اسلامی، بندر انزلی، ایران
 ۳. دکتری تخصصی، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، بندر انزلی، ایران
- *مسئول مکاتبات

چکیده

ماهی و فرآورده‌های آن به دلیل داشتن مواد مغذی و رطوبت بالا از ناپایداری زیادی برخوردار بوده و نیازمند بکارگیری روش‌هایی جهت حفظ کیفیت و جلوگیری از فساد آن می‌باشند. استفاده از نگهدارندگی عصاره‌های گیاهی و طبیعی در افزایش خصوصیات کیفی فرآورده‌های شیلاتی از امتیازات بسیار مهم محسوب شده که می‌تواند جایگزین مناسبی برای نگهدارنده‌های شیمیایی محسوب گردند. استفاده از عصاره الکلی زرشک سیاه با دارا بودن ۴۷/۵ میکروگرم پلی‌فنل در هر میلی‌لیتر بر فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان از اهداف این تحقیق بوده است. در این تحقیق عصاره پس از استخراج و خالص سازی در فیله ماهی قزل‌آلا با سه غلظت ۱، ۲ و ۲/۵ درصد عصاره زرشک سیاه به همراه تیمار شاهد استفاده شد. پس از عمل آوری و بسته بندی، نمونه‌ها در دمای یخچال (۴ درجه سانتی‌گراد) نگهداری و در فواصل زمانی فاز صفر، ۵، ۱۰ و ۱۵ روز مورد ارزیابی کیفی (آزمون‌های شیمیایی و میکروبی) قرار گرفتند. نتایج نهایی نشان داد کیفیت فیله در تیمار حاوی ۲/۵ درصد عصاره زرشک سیاه بطور معنی‌داری بالاتر از سایر تیمارها بوده است.

واژگان کلیدی: عصاره زرشک سیاه، خصوصیات کیفی، قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*).