

تاثیر پوشش خوراکی سدیم آلزینات روی کیفیت باکتریایی، شیمیایی و حسی ماهی کیلکای منجمد پوشش دار

مینا سیف زاده^{۱*}، عباسعلی مطلبی^۲

۱ - مربی پژوهشی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

۲ - دانشیار موسسه تحقیقات شیلات ایران

(تاریخ دریافت: ۸۹/۱۰/۱۶ تاریخ پذیرش: ۹۰/۱/۲۳)

چکیده

این پروژه با هدف افزایش مدت زمان ماندگاری سردخانه ای و جلوگیری از تغییر رنگ ماهی کیلکا در سردخانه انجام شد. برای پوشش کردن ماهی کیلکا از سدیم آلزینات در غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد در زمان شروع استفاده شد. از کیلکای بسته بندی شده در ظروف یک بار مصرف با پوشش سلوفان به عنوان نمونه شاهد استفاده شد. نمونه ها به مدت شش ماه در سردخانه ۱۸ - درجه سلسیوس نگهداری شدند. شمارش کلی باکتری ها و باکتری استافیلوکوک در نمونه های پوشش دار در مقایسه با شاهد تفاوت معنی داری نشان نداد. آلودگی به باکتری های کلی فرم، اشیریشیا و سودوموناس در نمونه ها مشاهده نشد. پروتئین، چربی و خاکستر در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه های شاهد تفاوت معنی داری نداشت. پراکسید، TVN، اسید چرب آزاد، تیوباربیتریک اسید و pH در نمونه های پوشش دار در مقایسه با شاهد تفاوت معنی داری نشان داد ($p < 0/05$). مقدار رطوبت در نمونه های پوشش دار در مقایسه با شاهد تفاوت معنی داری داشت ($p < 0/05$). آزمایشات حسی به روش رتبه بندی انجام شد. در شاخص پذیرش کلی بین نمونه های پوشش دار در مقایسه با شاهد تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0/05$). این شاخص در نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد تفاوت معنی داری نشان داد ($p < 0/05$). نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد از کیفیت بهتری برخوردار بودند. نمونه های پوشش دار تا پایان مدت زمان سردخانه گذاری از کیفیت خوبی برخوردار بودند اما نمونه های شاهد پس از سه ماه کیفیت خود را از دست داده بودند.

کلید واژگان: ماهی کیلکا، آنالیز باکتریایی، سدیم آلزینات، آنالیز حسی، آنالیز شیمیایی

*مسئول مکاتبات: m_seifzadeh_ld@yahoo.com

۱- مقدمه

ماهی کیلکا از جنس *Clupeonella* زیر راسته *Clupeiform* راسته *Clupeidae* و خانواده شگ ماهیان است. این ماهی شامل سه گونه آنچووی^۱، معمولی^۲ و چشم درشت^۳ است و به وسیله تور مخروطی و نور مصنوعی صید شده و در مخازن حمل ماهی شامل آب دریا و یخ منتقل می گردد [۱].

از فرآورده های کیلکا در سایر کشورها می توان به کیلکای نمک زده، دودی، ترشی، کنسروی، خشک و کیلکای بسته شده به شکل منجمد را نام برد. اما فرآورده های ماهی کیلکا در ایران شامل کنسرو کیلکا (بدون سر و دم و امعاء و احشاء)، کیلکای بسته بندی شده به شکل منجمد (به دو شکل با سر و دم و امعاء و احشاء و بدون سر و دم و امعاء و احشاء و بدون سر و دم و امعاء و احشاء و بدون گلازینگ) و کیلکای فرآوری نشده (تازه خوری) می باشند. میزان صید این ماهی از ۱۹۶۱۰ تن در سال ۸۳ به بیش از ۲۵۴۸۳ تن در سال ۸۸ افزایش یافته است. حدود ۴۷۴۲ تن تا ۹۳۵۰ تن از مقدار صید این ماهی در استان گیلان انجام شده، که حدود ۹ تا ۱۳ درصد آن صرف مصارف انسانی و ۸۸ تا ۹۰ درصد صرف مصارف دامی شده است. حدود ۱۰۲۶۰ تن تا ۲۰۷۴۱ تن از مقدار صید کل در استان مازندران انجام می شود، که حدود ۵ تا ۱۲ درصد از این مقدار صرف مصارف انسانی و ۸۸ تا ۹۵ درصد به پودر ماهی دام و طیور تبدیل می گردد [۲].

مصرف کیلکای تازه و فرآوری نشده طی سال های ۸۳ تا ۸۸ (از ۶ به ۲/۲۰ درصد) با کاهش مواجه بوده است. از سال ۸۴ به ۸۸ مصرف کیلکای کنسروی از ۵/۲ به ۷۶/۰ درصد کاهش نشان داد و مصرف کیلکای منجمد از ۱ به ۶/۲۵ درصد افزایش داشت و در راس سایر فرآورده ها قرار دارد [۳].

از روشهای بسته بندی شامل فویل آلومینیومی و تکنیک های بسته بندی فعال مانند تغییرات اتمسفر برای فرآورده های آبزیان در دنیا استفاده می شود. فیلم های خوراکی به عنوان تکنولوژی بسته بندی فعال محسوب شده است. انواع فیلم های خوراکی مانند سلولز متیل، هیدروکسی پروپیل سلولز، آلزینات ها، پروتئین آب پنیر، پروتئین سویا و کیتوزان برای فرآورده های ماهی

قابل استفاده است [۵]. این فیلم ها قابل تجزیه بیولوژیک بوده و بوسیله چشم غیر مسلح دیده نمی شوند. پوشش های خوراکی به عنوان یک پوست ثانویه، دارای خواص چسبندگی به ماده غذایی، آنتی باکتریال و آنتی اکسیدان هستند که به درون ماده غذایی نفوذ می کنند و بوسیله پوشاندن سطح فرآورده با این فیلم ها می توان از کاهش رطوبت و نفوذ اکسیژن جلوگیری کرده و سبب بهبود ظاهر فرآورده شد. فیلم های خوراکی که همانند نگهدارنده ها سبب جلوگیری از رشد میکروب ها و فساد در سطح محصول می شوند جانشین خوبی برای آن ها می باشد [۵۶]. این روش بسته بندی کیفیت را بدون استفاده از نگهدارنده تضمین کرده و سبب کاهش مسمومیت و واکنش های آلرژیک غذایی در مصرف کننده می شود [۷]. از آلزینات ها نمک های سدیم، پتاسیم و کلسیم آن در صنایع غذایی کاربرد دارد. سدیم آلزینات از واحدهای ساختمانی بتا د مانورویک اسید و آلفا ال گلوکورونیک اسید تشکیل شده است. این فیلم کربوهیدرات خالص شده و صمغ چسبناک است که از دیواره سلولی جلبک های دریایی قهوه ای بدست می آید. سدیم آلزینات به عنوان امولسیفایر، پایدار کننده و تغلیظ کننده محسوب می شود. این فیلم ها کاملاً محلول در آب بوده، براق، سبب حفظ آروما و طعم و مزه، رنگ، افزایش ارزش افزوده و ارزش غذایی محصول مانند حفظ ویتامین و اسیدهای آمینه ضروری بدن، جلوگیری از فعالیت آنزیم ها و کاهش ضایعات می شود [۸]. مزایای فیلم های خوراکی شامل قابل مصرف به همراه ماده خوراکی، کاهش مصرف فیلم های پلیمری پایه نفتی، شکننده نبودن و نداشتن خطر برای مصرف کننده می باشند [۹]. تا کنون در زمینه پوشش کردن آبزیان بوسیله سدیم آلزینات در کشور ایران تحقیق نشده است. در سایر کشورها توسط Zeng (۱۹۹۷) برای حفظ و افزایش کیفیت ماهی و اسکالوپ پوشش دار در مقایسه با روش گلازینگ، Rokwer (۲۰۰۶) روی طعم و مزه پای ماهی چرخ شده، Ahmed (۲۰۰۶) روی طعم و مزه پای تهیه شده از گوشت چرخ کرده ماهی، Fujki, Sheepshead (۲۰۰۹) روی بار میکروبی کپور معمولی، Hiroshi (۲۰۰۱) روی تغییرات رطوبت، میوفیبریل های ماهی و نیتروژن ازت دار و Song (۲۰۱۰) روی تغییرات کیفیت چربی، نیتروژن ازت دار،

1. *Clupeonella delicatula*
2. *Clupeonella grimi*
3. *Clupeonella engrauliformis*

های کشت استفاده شده برای انجام آزمایشات میکروبی مرک بودند. آزمایشات شیمیایی شامل اندازه گیری رطوبت به روش آن خشک و ازت تام فرار به روش تقطیر ماکروکجدال [۱۴]، پروتئین به روش ماکروکجدال [۱۵]، چربی به روش هیدرولیز اسیدی [۱۶]، خاکستر به روش تعیین گراویمتریک [۱۷]، پراکسید به روش

تیتراسیون یدومتریک و اسید چرب آزاد به روش تیتراسیون [۱۸]، تیوباریتوریک اسید به روش مستقیم [۱۹] و pH به روش الکترومتریک [۲۰] بود. مواد شیمیایی استفاده شده برای انجام آزمایشات شیمیایی شامل اسید استیک، یدور پتاسیم، نشاسته، اکسید منیزیم، اسید بوریک، معرف پروتئین، اسید سولفوریک غلیظ، الکل، فنل فتالین، سولفات مس، سولفات سدیم، دی اکسید سلنیم، تیوسولفات سدیم، اسید سولفوریک غلیظ، اسید سولفوریم ۰/۱ نرمال، سود ۰/۱ نرمال، N هگزان، کلروفرم، اسید کلرپریریک ۴ نرمال و معرف تیوباریتوریک اسید مرک بودند. این آزمایشات در ۷ مرحله شامل یک روز بعد از عمل آوری و سایر مراحل از ماه اول بعد از عمل آوری تا ماه ششم هر ماه یک بار در زمان معین انجام شد. در هر مرحله آزمایشات در ۳ تکرار انجام شد. آزمایشات باکتریایی علاوه بر مراحل قبلی قبل و بعد از پاک کردن کیلکا و قبل از سردخانه گذاری نیز انجام شد. نتایج بدست آمده از آزمایشات بوسیله نرم افزار آماری SPSS و تست آنالیز واریانس دو طرفه به روش تکرار روی عامل زمان با یک دیگر مورد مقایسه قرار گرفتند. برای تعیین توزیع نرمال در داده ها ی میکروبی و شیمیایی از روش کولموگراو - اسمیرنو استفاده شد. آزمایشات حسی شامل بررسی بافت، بو و رنگ، طعم و پذیرش کلی به روش رتبه بندی و با استفاده از ارزیاب های نوع خانگی انجام شد [۲۱]. در روش رتبه بندی از حیث شاخص های مختلف توسط سی ارزیاب کیفیت نمونه ها با یکدیگر مقایسه شده و به نمونه ها به ترتیب اولویت از یک تا چهار امتیاز داده شد. عدد کمتر در هر شاخص نشان دهنده کیفیت بالاتر نمونه می باشد. فاکتورهای حسی با استفاده از نرم افزار آماری SPSS و آزمون فریدمن مورد مقایسه قرار گرفتند.

اسیدیته و خواص حسی ماهیان *Atlantic*، *Sea bass*، *Black skipkack*، *Silver carp*، *Herring* میگو و اسکالوپ از سدیم آلزینات استفاده کردند. نتایج به دست آمده از تحقیقات این محققین افزایش خواص حسی و مدت زمان ماندگاری فرآورده های پوشش شده را نشان داد. هدف از این تحقیق بررسی امکان استفاده از فیلم خوراکی برای بسته بندی ماهی کیلکای سر زده شکم خالی، ارزیابی کیفی از نظر ارزش غذایی، باکتریایی، شیمیایی، حسی و تعیین مدت زمان ماندگاری آن در مقایسه با نمونه شاهد طی مدت زمان نگهداری در سردخانه با دمای ۱۸- درجه سلسیوس بود.

۲- مواد و روش کار

جهت عمل آوری ماهی کیلکا با آب کلر زده (با خروجی ۰/۳ ppm) شستشو داده شد. سپس با دست سر زده شده و امعاء و احشاء خالی شد. ماهی پاک شده مجدداً با آب کلر زده شستشو داده شد و در محلول های ۱/۵ و ۲ درصد (این درصدها بر اساس تحقیقات انجام شده توسط سایر محققین روی آبزبان مختلف با اندکی تغییر انتخاب شدند) سدیم آلزینات (مرک) در زمان شروع قرار داده شد. سپس ماهی بعد از آبکش شدن در مقادیر ۵۰۰ گرمی در ظروف یک بار مصرف بی رنگ و شفاف از جنس پلی استایرن قرار گرفته و روی آن با سلوفان دارای قابلیت ارتجاعی و رطوبت پذیر از جنس هیدرات سلولز به ضخامت ۲۰ میکرون پوشانده شد. نمونه ها به مدت شش ماه در سردخانه 18 ± 0.5 - درجه سلسیوس قرار داده شدند. مراحل عمل آوری نمونه های شاهد همانند نمونه های آزمایشی بوده اما در محلول سدیم آلزینات قرار داده نشدند. نمونه ها در ۳ تکرار عمل آوری شدند. آزمایشات باکتریایی شامل شمارش کلی باکتری ها به روش کشت پورپلیت با استفاده از محیط کشت پلیت کانت آگار [۱۰]، باکتری های استافیلوکوک به روش کشت سطحی با استفاده از محیط کشت مانیتول سالت آگار [۱۱]، کلی فرم و اشریشیا به روش کشت پورپلیت با استفاده از محیط کشت مک کانکی آگار [۱۲] و سودوموناس به روش کشت سطحی با استفاده از محیط کشت ستریمید آگار [۱۳] بود. محیط

جدول ۱ نتایج آنالیز باکتریایی ماهی کیلکای تازه (logCFU/g)

نمونه	باکتری	شمارش کلی باکتری ها	استافیلوکوک	سودوموناس	کلی فرم	E. coli
ماهی کیلکا قبل از عمل آوری		۴/۴۹±۰/۱۲	۲/۶۹±۰/۲۳	<۱۰	<۱۰	<۱۰
ماهی کیلکای پاک شده		۳/۸۱±۰/۱۱	۲/۹۵±۰/۱۵	//	//	//

جدول ۲ نتایج تغییرات شمارش کلی باکتری ها در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه (logCFU/g)

تیمار	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	شاهد
قبل از سردخانه گذاری	۳/۷۷±۰/۲۳aA	۳/۹۱±۰/۱۱aA	۳/۹۵±۰/۱۱aA
یک روز بعد از سردخانه گذاری	۳/۶۹±۰/۴۵bA	۳/۸۵±۰/۱۲bA	۳/۹۱±۰/۲۱bA
یک ماه بعد از سردخانه گذاری	۳/۵۶±۰/۳۶cA	۳/۷۲±۰/۱۴cA	۳/۸۴±۰/۱۱cA
دو ماه بعد از سردخانه گذاری	۳/۴۱±۰/۵۳dA	۳/۵۹±۰/۱۸dA	۳/۷۲±۰/۲۵dA
سه ماه بعد از سردخانه گذاری	۳/۳۲±۰/۱۴eA	۳/۴۶±۰/۲۷eA	۳/۶۱±۰/۳۲eA
چهار ماه بعد از سردخانه گذاری	۳/۲۱±۰/۶۵fA	۳/۳۵±۰/۲۹fA	۳/۴۵±۰/۱۴fA
پنج ماه بعد از سردخانه گذاری	۳/۰۵±۰/۲۸gA	۳/۲۱±۰/۱۶gA	۳/۳۷±۰/۱۲gA
شش ماه بعد از سردخانه گذاری	۲/۹۶±۰/۳۹hA	۳/۰۹±۰/۲۴hA	۳/۱۷±۰/۲۴hA

آلودگی به باکتریهایی کلی فرم، اشیریشیا و سودوموناس در نمونه های پوشش دار مشاهده نشد. بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های باکتریایی نرمال بود. در نتایج شمارش کلی باکتری ها از قبل از سردخانه گذاری تا شش ماه بعد در نمونه ها تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$). برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است. حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$). حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

۳- نتایج و بحث

از سردخانه گذاری در نمونه های آزمایشی در مقایسه با نمونه های شاهد و تازه از تعداد باکتری ها کاسته شده است. طی مدت زمان سردخانه گذاری در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد کاهش بیشتری در شمارش کلی باکتری ها و باکتری استافیلوکوک مشاهده شده است. نتایج به دست آمده از این آزمایشات با نتایج به دست آمده توسط Fujki (۲۰۰۹) مطابقت دارد.

با توجه به جداول ۱ و ۲ از میانگین شمارش کلی باکتری ها در نمونه های پوشش دار غلظت های ۱/۵ درصد (logCFU/g ۳/۸۵) و ۲ درصد (logCFU/g ۴/۰۲) در مقایسه با نمونه های شاهد (logCFU/g ۴/۱۴) و تازه (logCFU/g ۴/۴۹) کاسته شده است. شمارش میکرواورگانیزم ها در نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد در مقایسه با غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی داری نشان نداد. بر اساس آزمایشات انجام شده قبل

جدول ۳ نتایج تغییرات شمارش باکتری استافیلوکوک در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه (logCFU/g)

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	تیمار زمان نگهداری
۲/۹۵±۰/۱۵aA	۲/۹۱±۰/۱۴aA	۲/۸۴±۰/۳۳aA	قبل از سردخانه گذاری
۲/۸۵±۰/۱۲bA	۲/۷۹±۰/۱۸bA	۲/۶۹±۰/۲۸bA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۲/۵۷±۰/۴۲cA	۲/۵۱±۰/۲۴cA	۲/۴۱±۰/۴۳cA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۲/۳۶±۰/۳۲dA	۲/۳۲±۰/۵۲dA	۲/۲۱±۰/۳۸dA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۲/۲۲±۰/۱۷eA	۲/۱۲±۰/۴۳eA	۱/۹۹±۰/۲۵eA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۲±۰/۱۸ fA	۱/۸۸±۰/۲۸fA	۱/۷۸±۰/۴۷fA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۱/۷۲±۰/۲۲gA	۱/۶۳±۰/۱۹gA	۱/۵۳±۰/۲۴gA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۱/۶۹±۰/۲۸hA	۱/۳۹±۰/۳۲hA	۱/۲۷±۰/۱۳hA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های باکتریایی نرمال بود. در شمارش باکتری های استافیلوکوک از قبل از سردخانه گذاری تا شش ماه بعد در نمونه ها تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$).
حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).
حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).
برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

اما آلزینات ها توانایی تولید کپسول هایی در حد ۱۰۰ میکرون با منافذ ۱۷ نانومتر را دارند. علاوه بر این خاصیت تشکیل ژل بوسیله آلزینات ها تحت تاثیر نسبت اسید گلوکورونیک به اسید منورونیک در این مولکول است. کاهش مقدار گلوکورونیک اسید سبب افزایش تخلخل در ژل می شود. مجموعه این ویژگی ها سبب ایجاد لایه ای نیمه تراوا روی فرآورده می شوند که در جلوگیری از نفوذ میکرواورگانیزم ها به بافت ماهی پوشش دار موثر است [۲۳]. قبل از سردخانه گذاری خواص میکروپ کشی سدیم آلزینات سبب کاهش در تعداد میکرواورگانیزم ها در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه های شاهد و تازه شده است. بعد از سردخانه گذاری تحت تاثیر توام سرما و سدیم آلزینات در نمونه های پوشش دار در قیاس با نمونه های شاهد کاهش بیشتری در تعداد شمارش کلی باکتری ها و باکتری های استافیلوکوک مشاهده شده است. تاثیر سدیم آلزینات روی افزایش رشد و تعداد میکرواورگانیزم ها در حضور گلوکز بافت سبب افزایش در شمارش میکرواورگانیزم ها در نمونه های با غلظت ۲ درصد سدیم آلزینات در مقایسه با غلظت ۱/۵ درصد آن شده است [۲۴].

بر اساس جداول ۱ و ۳ از میانگین شمارش باکتری های استافیلوکوک در نمونه های پوشش دار غلظت های ۱/۵ درصد (logCFU/g ۲/۳۸) و ۲ درصد (logCFU/g ۲/۵۰) در مقایسه با نمونه های شاهد شده است. شمارش این باکتری ها در نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد در مقایسه با غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی داری نشان نداد. بر اساس آزمایشات انجام شده قبل از سردخانه گذاری در نمونه های آزمایشی در مقایسه با نمونه های شاهد و تازه از تعداد باکتری ها کاسته شده است. طی مدت زمان سردخانه گذاری در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد کاهش بیشتری در شمارش کلی باکتری ها و باکتری استافیلوکوک مشاهده شده است. نتایج به دست آمده از این آزمایشات با نتایج به دست آمده توسط Fujki (۲۰۰۹) مطابقت دارد.

توانایی سدیم آلزینات در از بین بردن میکرواورگانیزم های عامل مسمومیت غذایی سبب کاهش در تعداد میکرواورگانیزم ها (شمارش کلی باکتری ها و باکتری های استافیلوکوک) در نمونه های پوشش دار در قیاس با شاهد شده است. دلیل این توانایی سدیم آلزینات در غذاهای تازه و منجمد تا کنون شناسایی نشده است [۲۲].

جدول ۴ نتایج پراکسید (meq/kg oil) در نمونه های پوشش شده با سدیم آلزینات و شاهد طی زمان نگهداری در

سردخانه به مدت شش ماه

نمونه شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۰/۲ ± ۰/۰۱ aA	۰/۱۴ ± ۰/۰۹ aA	۰/۱ ± ۰/۱۱ aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۱/۷ ± ۰/۰۱ bB	۰/۱۴ ± ۰/۰۱۴ aA	۰/۱ ± ۰/۳۴ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۳/۲ ± ۰/۰۱ cB	۰/۱۵ ± ۰/۰۲۳ aA	۰/۱ ± ۰/۲۸ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۴/۵ ± ۰/۰۱ dB	۰/۱۵ ± ۰/۰۱۸ aA	۰/۱۱ ± ۰/۵۶ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۶ ± ۰/۲۵ gB	۰/۱۶ ± ۰/۰۳۲ aA	۰/۱۱ ± ۰/۶۹ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۵/۶ ± ۰/۰۶ fB	۰/۱۶ ± ۰/۰۴۵ aA	۰/۱۲ ± ۰/۴۴ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۵/۱ ± ۰/۰۳ eB	۰/۱۶ ± ۰/۰۵۶ aA	۰/۱۳ ± ۰/۲۳ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

بافت در ماهی گردیده و به علت کاهش رطوبت در زمان سردخانه گذاری که باعث افت وزنی می گردد امکان نفوذ اکسیژن به داخل بافت ماهی افزایش یافته و در نتیجه سبب اکسید شدن چربی های غیر اشباع و افزایش پراکسید می گردد. علاوه بر این، تحت تاثیر افزایش اکسیداسیون در فعالیت آبی پائین، تشکیل رادیکال های آزاد، تشکیل اسیدهای چرب آزاد متاثر از کاهش رطوبت و مستعد بودن آن ها به اکسیداسیون می باشد. اما در نمونه های پوشش دار به دلیل خواص فیلم های خوراکی از افزایش پراکسید جلوگیری می شود [۴۳].

بر اساس جداول ۴ در تحقیق حاضر مقدار پراکسید در نمونه شاهد (۳/۷۵ meq/kg oil) در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت های ۱/۵ (۰/۱۱ meq/kg oil) و ۲ درصد (۰/۱۷ meq/kg oil) تفاوت معنی داری داشت. این مقادیر در نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد در قیاس با غلظت ۲ درصد تفاوت معنی داری نشان نداده است. مقدار پراکسید در نمونه های شاهد از ماه اول تا پنجم سیر صعودی داشته و از ماه پنجم تا ششم سیر نزولی نشان داده است. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Song (۲۰۱۰) مطابقت دارد. به دلیل این که انجماد سبب بر هم زدن

جدول ۵ نتایج تیوباربتوریک اسید (mg/kg) در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت

شش ماه

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۰/۰۲۴ ± ۰/۰۳ aA	۰/۰۱۱ ± ۰/۰۶ aA	۰/۰۱۵ ± ۰/۰۱۱ aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۰/۰۷ ± ۰/۰۱ bB	۰/۰۱۱ ± ۰/۰۳۲ aA	۰/۰۱۵ ± ۰/۰۰۴ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۰/۱۰ ± ۰/۰۳ cB	۰/۰۱۲ ± ۰/۰۱۱ aA	۰/۰۱۵ ± ۰/۰۷ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۰/۱۴ ± ۰/۰۱ dB	۰/۰۱۲ ± ۰/۰۰۵ aA	۰/۰۱۶ ± ۰/۰۱۳ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۰/۱۷ ± ۰/۰۱ eB	۰/۰۱۳ ± ۰/۰۱۴ aA	۰/۰۱۶ ± ۰/۰۰۱ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۰/۲۵ ± ۰/۰۳ fB	۰/۰۱۳ ± ۰/۰۰۲ aA	۰/۰۱۷ ± ۰/۰۱۲ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۰/۳۲ ± ۰/۰۲ gB	۰/۰۱۴ ± ۰/۰۱۲ aA	۰/۰۱۸ ± ۰/۰۷ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

های ۱/۵ (۰/۰۱۲ mg/kg) و ۲ درصد (۰/۰۱۶ mg/kg) تفاوت معنی داری داشت. این فاکتور در نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد در قیاس با غلظت ۲ درصد

بطوری که از جدول ۵ استنباط می شود در تحقیق حاضر مقدار تیوباربتوریک اسید در نمونه شاهد (۰/۱۵ mg/kg) در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت

دلیل خواص فیلم های خوراکی از افزایش TBA جلوگیری می شود [۴۳].

فاکتور های پراکسید و تیوباربیتوریک اسید در نمونه های پوشش دار در مقایسه با کیلکای بدون پوشش کاهش معنی داری نشان دادند که دلیل آن را می توان کاهش اکسیداسیون در این نمونه ها دانست. کاهش بیشتر رطوبت در کیلکای پوشش دار با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد سبب افزایش جزئی در مقادیر فوق شده است.

تفاوت معنی داری نشان نداده است. مقدار TBA اندازه گیری شده در ماهی کیلکای شاهد تا پایان مدت زمان نگهداری در سردخانه روند صعودی را به نمایش گذاشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Song (۲۰۱۰) مطابقت دارد. به دلیل این که با گذشت زمان پراکسید شروع به تجزیه شدن می نماید که منجر به تولید آلدئید، کتون، ستن و افزایش TBA می گردد که در نتیجه منجر به کاهش مقدار پراکسید می گردد [۴۲]. اما در نمونه های پوشش دار به

جدول ۶ نتایج رطوبت (درصد) در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۷۲/۲ ± ۰/۳۵ aA	۷۲/۷۵ ± ۰/۵۲ aA	۷۲/۳۵ ± ۰/۹۵ aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۶۷/۳۵ ± ۰/۲۵ bB	۷۲/۷۵ ± ۰/۳۹ aA	۷۲/۳۵ ± ۰/۷۵ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۶۳/۲ ± ۰/۱۰ cB	۷۲/۷۵ ± ۰/۴۵ aA	۷۲/۳۵ ± ۰/۱۷ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۵۸/۹ ± ۱/۶۱ dB	۷۲/۷۲ ± ۰/۸۷ aA	۷۱/۳۴ ± ۱/۱۱ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۵۴/۱۵ ± ۰/۱۶ eB	۷۲/۷۲ ± ۰/۱۴ aA	۷۱/۳۳ ± ۰/۲۶ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۵۰/۴۳ ± ۰/۱۴ fB	۷۲/۷۳ ± ۰/۲۹ aA	۷۱/۳۳ ± ۰/۴۴ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۴۶/۱۶ ± ۰/۱۷ gB	۷۲/۷۳ ± ۰/۵۴ aA	۷۲/۳۳ ± ۰/۳۷ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).

حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

بسته بندی شده با سدیم آلزینات شد [۲۵]. در نمونه های شاهد وجود فضای خالی بین فیله های ماهی و نیز نوسانات دمایی سردخانه سبب کاهش رطوبت کیلکا، خشک شدگی و کاهش وزن (حدود ۳/۵ درصد پس از سه ماه) شد [۲۶ و ۲۷]. این حالت می تواند به دلیل تشکیل کریستال های یخ نیز در فرآورده بروز نماید. تشکیل یخ عمل پایه ای دهیدراتاسیون محسوب شده، سبب خروج رطوبت منجمد به شکل بخار از ماده غذایی می گردد [۲۸]. با توجه به وجود جریان هوا در سردخانه، جریان هوا نیز می تواند خروج رطوبت را تشدید کند. این حالت می تواند تخریب پروتئین ها و اکسیداسیون چربی ها را تسریع کرده و سبب کاهش کیفیت بافت و تغییر رنگ در فرآورده گردد. سدیم آلزینات دارای خاصیت تغلیظ کننده گی بوده و قادر است اندکی از آب بافتی را که در آن وجود دارد به خود جذب کند. افزایش غلظت فیلم سدیم آلزینات سبب کاهش جزئی رطوبت در نمونه های غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد شده است [۲۹].

با توجه به جدول ۶ میانگین رطوبت در نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۷۲/۷۳ و ۷۱/۷۶ درصد) در مقایسه با شاهد (۵۸/۹۱ درصد) تفاوت معنی داری نشان داد. رطوبت در نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی داری نداشت. با توجه به این آزمایش نمونه های شاهد کیفیت خود را به مدت سه ماه حفظ کردند اما نمونه های پوشش دار تا پایان مدت زمان سردخانه ای از کیفیت مطلوبی برخوردار بودند. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط معینی (۱۳۸۸) و Hiroshi (۲۰۰۱) مطابقت دارد. تشکیل ژل بوسیله سدیم آلزینات در جلوگیری از کاهش رطوبت در نمونه های پوشش دار موثر است. علاوه بر این جلات کردن یون های کلسیم و کاهش اتصالات پیوند های موجود در پروتئین بوسیله ایجاد یک پل یونی کلسیم سبب افزایش قدرت نگهداری آب تک لایه و چند لایه در شبکه میوفیبریل شده، از دهیدراتاسیون بافت تحت تاثیر داناتوراسیون میوفیبریل جلوگیری کرده و سبب حفظ رطوبت و جلوگیری از سفتی بافت در نمونه های

جدول ۷ نتایج اسید چرب آزاد (g/100) در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلزینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلزینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۴/۱±۰/۲۵aB	۱/۹۴±۰/۱۵aA	۲/۳۱±۰/۲۳aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۶/۸۳±۰/۳۲ bB	۱/۹۴±۰/۴۵ aA	۲/۳۱±۰/۲۲ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۸/۳۴±۰/۲۵ cB	۱/۹۴±۰/۳۲ aA	۲/۳۱±۰/۱۵ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۹/۵۲±۰/۲۸ dB	۱/۹۵±۰/۱۷ aA	۲/۳۲±۰/۱۸ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۱۰/۹۶±۰/۴۶eB	۱/۹۵±۰/۳۱aA	۲/۳۳±۰/۴۱ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۱۲/۳۷±۰/۳۱fB	۱/۹۵±۰/۲۸a A	۲/۳۳±۰/۱۱ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۱۲/۳۸±۰/۱۰fB	۱/۹۶±۰/۱۱ aA	۲/۳۴±۰/۲۹ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).

حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

نور به سطح بدن ماهی را می توان از دلایل کاهش در مقدار اسیدهای چرب در نمونه های پوشش دار دانست. اما در نمونه های پوشش دار لایه ای از فیلم روی ماهی قرار گرفته و از این واکنش ها جلوگیری می کند. در نمونه شاهد غلظت تقریباً ثابت این اسیدها در مراحل آخر نگهداری احتمالاً به دلیل کاهش مواد اولیه و افزایش اکسیداسیون اسیدهای چرب آزاد بوده است. افزایش جزئی این فاکتور در نمونه های با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد تحت تاثیر کاهش بیشتر رطوبت در این نمونه ها است [۳۸ و ۳۹]. علاوه بر این آنزیم لیپاز بافت و آنزیم لیپولیتیک ترشح شده از باکتری های استافیلوکوک و آنزیم های آزاد شده از باکتری های مرده و تجزیه شده قادر به فعالیت در فاکتور آبی پائین بوده و می توانند در طی فرآیند لیپولیز سبب هیدرولیز چربی ها و تولید اسیدهای چرب آزاد شوند [۴۰ و ۴۱].

همانطوری که جدول ۷ نشان می دهد میانگین اسیدهای چرب در نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۱/۹۴ و ۲/۳۲ g/100) در مقایسه با نمونه شاهد (۹/۲۱ g/100) تفاوت معنی داری داشت. این فاکتور در نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد در قیاس با غلظت ۲ درصد تفاوت معنی داری نشان نداده است. در نمونه های شاهد غلظت این اسیدها از ماه اول تا ماه پنجم سیر صعودی داشته است. اما غلظت این اسیدها در مراحل آخر تقریباً ثابت مانده است. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Zeng (۱۹۹۷) مطابقت دارد.

کاهش دراز دست دادن آب از سطح و داخل بدن بوسیله سوراخ های ریز موجود در سطح بدن، جلوگیری از تماس اکسیژن با بافت ماهی و ترکیب آن با اسیدهای چرب غیر اشباع و انجام عمل اکسیداسیون و عدم رسیدن

جدول ۸ نتایج pH در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلژینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلژینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۶/۳± ۰/۱۰ aA	۶/۲۳± ۰/۲۵ aA	۶/۲۵± ۰/۱۳ aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۶/۴± ۰/۲۶ aA	۶/۲۳± ۰/۱۷ aA	۶/۲۵± ۰/۲۷ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۶/۶± ۰/۱۸ aA	۶/۲۴± ۰/۶۵ aA	۶/۲۵± ۰/۱۹ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۷/۱± ۰/۱۵ bB	۶/۲۴± ۰/۹۵ aA	۶/۲۶± ۰/۲۵ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۷/۳± ۰/۳۵ bB	۶/۲۶± ۰/۳۵ aA	۶/۲۶± ۰/۴۵ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۷/۳± ۰/۲۹ bB	۶/۲۶± ۰/۲۹ aA	۶/۲۶± ۰/۲۹ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۷/۵± ۰/۴۵ bB	۶/۲۶± ۰/۴۲ aA	۶/۲۷± ۰/۷۵ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).

حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

محصولات اولیه اکسیداسیون چربی مانند هیدروپراکسیدها تجزیه شده و ترکیباتی مثل آلدئیدها و غیره تولید می گردند. این ترکیبات دارای خواص بازی بوده و سبب افزایش pH فرآورده می گردند. کاهش بیشتر رطوبت در نمونه های با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد سبب افزایش تولید بازهای فرار، محصولات ثانویه اکسیداسیون و pH در این نمونه ها شده است [۳۲ و ۳۳].

بطوری که در جدول ۸ مشاهده می شود مقدار pH در نمونه شاهد (۶/۹۲) در مقایسه با نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۶/۲۴ و ۶/۲۵) طی زمان ماندگاری در سردخانه تفاوت معنی دار نشان داد. این فاکتور در نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد در قیاس با غلظت ۲ درصد افزایش کمتری داشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Song (۲۰۱۰) مطابقت دارد. در نمونه شاهد علاوه بر تولید بازهای فرار و ازت تام فرار با گذشت زمان

جدول ۹ نتایج TVN (mg/100g) در نمونه های پوشش دار و شاهد طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه

شاهد	نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد آلژینات	نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد آلژینات	تیمار زمان سردخانه گذاری
۱۲/۶± ۰/۳۶ aB	۹/۸± ۰/۳۵ aA	۹/۸± ۰/۴۶ aA	یک روز بعد از سردخانه گذاری
۱۵/۲± ۰/۳۰ bB	۹/۸± ۰/۱۷ aA	۹/۸± ۰/۳۴ aA	یک ماه بعد از سردخانه گذاری
۱۸/۶± ۰/۴۵ cB	۹/۸± ۰/۴۳ aA	۹/۸± ۰/۳۷ aA	دو ماه بعد از سردخانه گذاری
۲۱/۲± ۰/۳۵ dB	۹/۹± ۰/۲۴ aA	۹/۹± ۰/۳۲ aA	سه ماه بعد از سردخانه گذاری
۲۴/۵± ۰/۳۹ eB	۹/۹± ۰/۷۵ aA	۹/۹± ۰/۴۰ aA	چهار ماه بعد از سردخانه گذاری
۲۶/۸± ۰/۵۹ fB	۹/۹± ۰/۶۴ aA	۹/۹± ۰/۵۷ aA	پنج ماه بعد از سردخانه گذاری
۲۹/۷± ۰/۳۵ gB	۱۰± ۰/۳۴ aA	۱۰/۱± ۰/۸۵ aA	شش ماه بعد از سردخانه گذاری

بر اساس آزمون کولموگراو - اسمیرنو توزیع داده های شیمیایی نرمال بود.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).

حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

برای نشان دادن تفاوت آماری در یک ستون از حروف کوچک و در یک سطر از حروف بزرگ استفاده شده است.

بطوری که از جدول ۹ استنباط می شود میانگین ازت تام فرار در ماهی کیلکای پوشش دار غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۹/۸۷ و ۹/۸۸ mg/100g) طی مدت زمان سردخانه گذاری در مقایسه با نمونه شاهد (۲۱/۲۲ mg/100g) تفاوت معنی داری داشت. این متغیر در نمونه های پوشش دار با غلظت ۱/۵ درصد در قیاس با غلظت ۲ درصد تفاوت معنی داری نداشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Song (۲۰۱۰) و Hiroshi (۲۰۰۱) مطابقت دارد.

این کاهش تحت تاثیر پوشش قرار گرفته روی ماهی، جلوگیری از کاهش رطوبت و تاثیر آن بر تشکیل اسیدهای چرب آزاد و دناتوره شدن پروتئین می باشد. به دلیل کاهش بیشتر رطوبت در نمونه های با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد و تاثیر آن بر تشکیل اسیدهای چرب و دناتوره شده پروتئین می باشد [۳۰ و ۳۱].

جدول ۱۰ نتایج آنالیز ارزش غذایی ماهی کیلکای شاهد، تازه و پوشش دار

نمونه	شاهد	نمونه پوشش دار ۱/۵ درصد	نمونه پوشش دار ۲ درصد	کیلکای تازه
آزمایش	آلزینات	آلزینات	آلزینات	
پروتئین (درصد)	۱۸/۰۴	۱۸/۹۳	۱۸/۹۹	۱۸/۹۱ ± ۰/۴۵
چربی (درصد)	۴/۰۳	۴/۶۳	۴/۷۱	۴/۵۹ ± ۰/۷۶
خاکستر (درصد)	۲/۸۷	۲/۸۹	۲/۹۲	۲/۸۷ ± ۰/۳۵
رطوبت (درصد)	۵۹/۴۳	۷۱/۹۷	۷۱/۷۸	۷۳/۶۳ ± ۰/۶۵

پروتئین، چربی و خاکستر در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه های بدون پوشش افزایش معنی داری نشان نداد. بین نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد نیز افزایش معنی دار نبود ($P > ۰/۰۵$).

بر اساس جدول ۱۰ مقدار خاکستر در نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۲/۸۹ و ۲/۹۷ درصد) در مقایسه با نمونه شاهد (۲/۸۷ درصد) و کیلکای تازه (۲/۸۷ درصد) تفاوت معنی دار نشان نداد. این متغیر در نمونه های با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی دار نداشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Zeng (۱۹۹۷) مطابقت دارد. افزایش مقدار خاکستر به دلیل وجود یون سدیم موجود در سدیم آلزینات و افزایش ترکیبات معدنی فرآورده است. در نمونه های با غلظت ۲ درصد افزایش غلظت سبب افزایش ترکیبات معدنی و مقدار خاکستر شده است (۳۴).

توسط Zeng (۱۹۹۷) مطابقت دارد. این فیلم از اسیدهای آمینه مانند D و B مانورونیک اسید و آلفا ال گلوکورونیک اسید تشکیل شده است و بنابراین می تواند سبب افزایش مقدار پروتئین گردد. در نمونه های غلظت ۲ درصد افزایش غلظت سبب افزایش در ترکیبات سازنده پروتئین و پروتئین شده است (۳۵ و ۳۶).

مقدار چربی در نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد سدیم آلزینات (۴/۶۳ و ۴/۷۱ درصد) در مقایسه با نمونه شاهد (۴/۰۳ درصد) و ماهی کیلکای تازه (۴/۵۹ درصد) تفاوت معنی دار نشان نداد. این فاکتور در نمونه های غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی دار ندارد. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Song (۲۰۱۰) مطابقت دارد. این افزایش به دلیل وجود اسیدهای چرب در ترکیب سدیم آلزینات است. در نمونه های با غلظت ۲ درصد افزایش غلظت سبب افزایش اسیدهای چرب و مقدار چربی شده است (۳۷).

مقدار پروتئین (۱۸/۹۶ %) در نمونه های پوشش دار با غلظت های ۱/۵ و ۲ درصد (۱۸/۹۳ و ۱۸/۹۹ %) در مقایسه با نمونه های بدون پوشش (۱۸/۰۴ درصد) و ماهی کیلکای تازه (۱۸/۹۱ درصد) تفاوت معنی دار نشان نداد. این فاکتور در نمونه های با غلظت ۲ درصد در قیاس با غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی دار نداشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده

جدول ۱۱ نتایج و مقایسه شاخص های حسی نمونه های پوشش دار، شاهد و ماهی کیلکای تازه طی زمان نگهداری در سردخانه به مدت شش ماه

تیمار	ویژگی ها	بو	رنگ	بافت	طعم	پذیرش کلی
	امتیاز نمونه شاهد (منجمد)	c	d	d	d	d
	امتیاز نمونه تازه ماهی کیلکا	b	c	c	c	c
	امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد	a	a	a	a	a
	امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۲ درصد	a	b	b	b	b
	تفاوت امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد از شاهد در مقایسه با ضریب LSD	۵۸ > ۱۹/۶	۷۹ > ۱۹/۶	۷۳ > ۱۹/۶	۷۱ > ۱۹/۶	۶۰ > ۱۹/۶
	تفاوت امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۲ درصد از شاهد در مقایسه با ضریب LSD	۴۶ > ۱۹/۶	۴۷ > ۱۹/۶	۴۳ > ۱۹/۶	۴۱ > ۱۹/۶	۴۰ > ۱۹/۶
	تفاوت امتیاز نمونه پوشش دار ۱/۵ درصد از نمونه پوشش دار ۲ درصد در مقایسه با ضریب LSD	۱۲ < ۱۹/۶	۳۲ > ۱۹/۶	۳۰ > ۱۹/۶	۳۰ > ۱۹/۶	۲۰ > ۱۹/۶
	تفاوت امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد از نمونه تازه کیلکا در مقایسه با ضریب LSD	۳۸ > ۱۹/۶	۵۷ > ۱۹/۶	۷۳ > ۱۹/۶	۵۱ > ۱۹/۶	۴۰ > ۱۹/۶
	تفاوت امتیاز نمونه پوشش دار غلظت ۲ درصد از نمونه تازه کیلکا در مقایسه با ضریب LSD	۲۶ > ۱۹/۶	۲۵ > ۱۹/۶	۴۳ > ۱۹/۶	۲۱ > ۱۹/۶	۲۰ > ۱۹/۶
	تفاوت امتیاز نمونه شاهد از نمونه تازه ماهی کیلکا در مقایسه با ضریب LSD	۲۰ > ۱۹/۶	۲۲ > ۱۹/۶	۲۰ > ۱۹/۶	۲۰ > ۱۹/۶	۲۰ > ۱۹/۶

(حداقل تفاوت معنی دار آماری) LSD Less Significant difference: ۱۹/۶

بر اساس آزمون فریدمن از حیث شاخص های حسی بین نمونه های پوشش دار و نمونه شاهد تفاوت معنی داری وجود داشت ($p < 0.05$). با توجه به نتایج آزمایشات شیمیایی و شاخص پذیرش کلی نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد از کیفیت بهتری برخوردار بودند.

حروف متفاوت در یک ستون و سطر نشان دهنده تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p < 0.05$).

حروف یکسان در یک ستون و سطر نشان دهنده عدم تفاوت معنی دار آماری می باشد ($p > 0.05$).

کیفیت بافت در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد تفاوت معنی داری داشت. نمونه های پوشش دار از بافت نرم، شفاف و لطیف تری برخوردار در مقایسه با نمونه شاهد برخوردار بودند. کیفیت بافت در نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۲ نیز تفاوت معنی داری نشان داد. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Zeng (۱۹۹۷) مطابقت دارد. تحت تاثیر واکنش زنجیر های جانبی آلزینات با آب این مولکول چسبناک بوده و به شکل یک لایه چسبناک روی فرآورده قرار می گیرد. بنابراین سبب جلوگیری از اتلاف رطوبت، جلوگیری از تشکیل کریستال های یخ در فرآورده هنگام انجماد، ضخامت دهنده گی و استحکام دهنده گی شده و در نهایت سبب بهبود کیفیت بافت می گردد. ویسکوزیته بالای ژل این فیلم سبب افزایش ویسکوزیته و کیفیت بافت نمونه های آزمایشی شد. اما به دلیل تاثیر سدیم آلزینات روی رشد و افزایش تعداد میکرواورگانیزم ها و مصرف گلوکز بافت و در نتیجه کاهش کیفیت بافت نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد از کیفیت بافت بهتری برخوردار بودند (۴۴).

طعم و مزه در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد تفاوت معنی داری داشت. این متغیر در نمونه های با غلظت ۱/۵ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد نیز تفاوت معنی داری نشان داد. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Rockwer (۲۰۰۶) و Ahmed (۲۰۰۶) مطابقت دارد.

توسط Song (۲۰۱۰) مطابقت دارد. به دلیل کاهش رطوبت و افزایش اکسیداسیون در نمونه شاهد این نمونه ها از بوی تندتری در مقایسه با نمونه شاهد برخوردار بودند. در نمونه های پوشش دار تحت تاثیر خواص سدیم آلژینات برای حفظ رطوبت این نمونه ها دارای بوی ملایمی بودند (۵۰).

با توجه به نتایج آزمایشات شیمیایی و باکتریایی و وجود تفاوت معنی دار در شاخص پذیرش کلی در آزمون فریدمن بین نمونه های پوشش دار و شاهد نمونه های پوشش دار از کیفیت بهتری برخوردار بودند. همچنین، نمونه های پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد از کیفیت بهتری برخوردار بودند.

با توجه به عدم وجود تفاوت معنی دار در نتایج آزمایشات شیمیایی در نمونه های پوشش دار و وجود تفاوت معنی دار در نمونه های شاهد نمونه های پوشش دار تا پایان مدت زمان ماندگاری در سردخانه از کیفیت مطلوبی برخوردار بودند، اما نمونه های شاهد بعد از سه ماه بر اساس آنالیز حسی و کاهش رطوبت کیفیت خود را از دست داده بود.

۵- منابع

- [1] Yasemi, M. 1386. Fish Biology with an emphasis on Iranian waters Applied Science Higher Education Institute Of Jahad of Agriculture Pub. 138 P. Listen Read phonetically
- [2] Department of Statistics and Development Studies Program Office of Budget and fisheries., 1386. Fishery Statistical Yearbook of Iran for years 76-85. Office of Budget and Planning. PP: 23 – 24.
- [3] Seifzadeh, M. 2010. Monitoring of use possibility of edible films (whey protein, and sodium alginate and mix of them) for dressed Kilka packaging. Iranian Fisheries Research Organization. 132 P.
- [4] Chapman, K.W; Xiaowen, L.U; Weilmeyer, D. & Regenstein, J. M. 1997. Edible films on fish Seafood

سدیم آلژینات به عنوان طعم دهنده محسوب شده است. جلوگیری از دناتوراسیون میوفیبریل بوسیله این فیلم همچنین در جلوگیری از تند شدن طعم در ماهی منجمد پوشش دار موثر است. افزایش ویسکوزیته و کیفیت بافت نیز سبب بهبود طعم و مزه نمونه های آزمایشی می شود (۴۵). علاوه بر این بر اساس تحقیقات انجام شده توسط سایر محققین جدا شدن کلسیم از فسفات که در کنترل طعم ماهی منجمد پوشش شده با سدیم آلژینات انجام می شود به این فیلم مرتبط است. افزایش غلظت سدیم آلژینات به دلیل تاثیر روی رشد و افزایش تعداد میکرواورگانیزم ها و گلوکز بافت سبب کاهش طعم و مزه در نمونه های پوشش دار با غلظت ۲ درصد شده است (۴۶، ۴۷، ۴۸).

رنگ در نمونه های پوشش دار در مقایسه با نمونه شاهد تفاوت معنی داری داشت. این متغیر در نمونه های پوشش دار غلظت ۲ درصد در مقایسه با نمونه های پوشش دار غلظت ۱/۵ درصد تفاوت معنی داری نشان داد. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده توسط Zeng (۱۹۹۷) مطابقت دارد. شفاف تر شدن رنگ در نمونه های آزمایشی در مقایسه با نمونه شاهد را می توان به دلیل وجود مولکول های هیدروفیلک در ساختمان سدیم آلژینات دانست که می تواند با آب محلول ویسکوز، ژل شفاف و بیرنگی را تشکیل دهد. این فیلم سبب شفاف و براق تر شدن پوست ماهی کیلکا در مقایسه با نمونه شاهد شد. سدیم آلژینات می تواند رنگ و حالت تازه گی غذا را حفظ کرده و سبب افزایش مدت زمان ماندگاری محصول در مقایسه با نمونه شاهد گردد. این فیلم به عنوان تثبیت کننده رنگ نیز عمل کرده و در نمونه های پوشش دار هنگام انجماد تغییر رنگ مشاهده نشد. با توجه به خواص و تاثیر سدیم آلژینات روی کیفیت رنگ افزایش غلظت این ترکیب در نمونه های پوشش دار ۲ درصد سبب بهتر شدن کیفیت رنگ در این نمونه ها در مقایسه با سایر نمونه ها شد (۴۹).

در فاکتور بو بین نمونه های پوشش دار با نمونه شاهد تفاوت معنی داری وجود داشت. در این فاکتور بین نمونه های پوشش دار تفاوت معنی داری وجود نداشت. نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج به دست آمده

- [15] Iranian National Standards No. 924., 1994. Measuring total protein in meat and its products. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [16] Iranian National Standards No. 742., 2002. Meat and meat products – determination of total fat - test method. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [17] Iranian National Standards No. 744., 2001. Meat and meat products - Determination of total ash - test method. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [18] Iranian National Standards No. 493., 2003. Edible fats and oils – sampling. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [19] Iranian National Standard No.10494., 2006. Animal and vegetable fats and oils determination of 2 thiobarbituric acid value direct method. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [20] Iranian National Standard No. 1028., 2007. Meat and meat products – measurement of pH. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [21] ISO85_ 87. 1988. Sensory analysis _ methodology first edition. ISO.
- [22] Martin, A. M. 1994. Fisheries processing, Chapman and Hall.
- [23] Fujki, K, Matsuyama, H. and Yano, T. (2009). Protective effect of sodium alginate against bacterial infection in common Carp, *Cyprinus carpio* L. Journal of Fish Diseases, Volume 17. 349 – 355.
- [24] Adams, M, R and Moss, M, O., 2002. Food microbiology, R.S.C, pp37-44.
- [25] Hiroshi, M. and Yukinori, N. (2001). Effect of sodium alginate on change in the state of water and protein denaturation accompanied with dehydration of fish myofibrils *Nihon suisan gakkashi*, Volume 67 No. 2 . 274 – 279.
- [26] Janestone, V. E; Nikelson, F. J; Rajer. E and Steward, J. D. 1384. Freezing and preservation of fishery products in cold room. Translator: Janefada, Taranessadat. Ministry Of Jahade – E - Agriculture Pub.
- [27] Kochakian, A., 2002. Preparation of fish meat without bones from Kilka and safety. Processing and Biotechnology. 139-150.
- [5] Seifzadeh, M. 2007. Application of edible Films in fish products packaging. Journal of World Aquaculture seventh. 34 - 40.
- [6] Manish K., Sharma B.D. and Sharma R.B., 2004. Effect of carrageenan and sodium alginate on processing and sensory quality of low fat ground pork patties. Indian Journ of Animal Research ,Vol. 38, 25P.
- [7] Crapo, C; Himelboom, B; Pfitzenreuter, R. & Lee, C. 1999. Texture modification processes for Giant Grenadier filets, Journal of Aquatic Food Product Technology., 8: 27- 40.
- [8] Coles, R. & McDowell, D. 2003. Food packaging technology, Blackwell Publishing.
- [9] Ahvenainen R., 2003. Novel food packaging techniques. CRC Pub. 590P.
- [10] Iranian National Standard No. 8923 - 3 – 3. 2006. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination –part 3: specific rules for the preparation of fish and fishery products. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [11] Iranian National Standard No. 6806 – 3. 2006. Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of positive *Staphylococci – coagulase (Staphylococcus aureus* and other species) -Part 3 :Detection and MPN technique for low. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [12] Iranian National Standard No.11166., 2008. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms – Most probable number technique . Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [13] Iranian National Standard No. 3140., 1991. Detection and enumesation of pseudomonas aeruginosa - Method by enrichment in liquid medium. Standards and Industrial Research of Iran
- [14] Iranian National Standard No. 5625., 2002. Cleaned and frozen Kilka - specification and test methods. Institute of Standards and Industrial Research of Iran.

- investigation on relationship of chemical indices of Kilka (*Clupeonella delicatula*) weight loss during cold storage. Iranian Scientific Fisheries Journal. Volume 18. PP 129 -140.
- [42] Shahidi, F. & Botta, J. R. 1994. Seafoods, chemistry, processing technology and quality. Chapman & Hall.
- [43] Bigelow, W. & Lee, C. M. 2007. Evaluation of Various Infused Cryoprotective Ingredients for Their Freeze-Thaw Stabilizing and Texture Improving Properties in Frozen Red Hake Muscle. Journal of Food Science., 72: 56 – 64.
- [44] Hegenbart, S. 2006. The changing face of shelf life, Virgo Publishing.
- [45] Silva, J. & Ammerman, G. R. 1993. composition, lipid change and sensory evaluation of two sizes of channel catfish during frozen storage. Journal Applied Aquaculture., 2: 39 – 49.
- [46] Ahmed, E. M; Cornell, J. A; Tomaszewski, F. B. and Deng, J. C. (2006). Effects of salt, Tripolyphosphate and sodium alginate on the texture and flavor of fish patties prepared from minced Sheepshead. Journal of food science 48 (4), 1078 – 1080.
- [47] Rokwer, R. K; Deng, J. C; Otwell, W. S. and Cornell, J. A. (2006). Effect of soy flour, soy protein concentrate and sodium alginate on the texture attributes of minced fish patties. Journal of Food Science 48 (4), 1048 – 1052.
- [48] Aubourg, S. P; Manisilla, M. R. & Sotelo, C. G. 1995. Differential lipid damage in various muscle zones of frozen hake lebensm unters forsch. Chemistry and Materials Science Journal., 208: 189 – 193.
- [49] Song, Y; Liu, L; You, Y; Shen, H. and Luo. Y. 2010. Effect of sodium alginate – based coating containing different anti – oxidants on quality and shelf life refrigerated bream. Journal Of Food Control.
- [50] Sanker, T. & Raghunath, M. R.1995. Effect of pre- freezing iced storage on the lipid of *Ariomma indica* during frozen storage. Fishery Technology., 32: 88 – 92.
- its packing and distribution. Organization for Research and Education Center.
- [28] Huss, H. H. 1994. Assurance of seafood quality. FAO.
- [29] Zeng, Q. and Qingling, X.u .(1997). Study on preservation techniques of fish, Scallop of edible coating. Journal Dalian Fish, Vol12, no.2, 37- 42.
- [30] Krochta, J. M; German, J. B. & McCarthy, M.J. 1996. Edible films for preventing loss of quality in frozen fish, California sea grant. Biennial Report of Completed Projects. 1992- 1994.
- [31] Stringer, M. & Dennis, C. 2000. Chilled foods. CRC press.
- [32] Tall J. and Harris P., 1995. Rancidity in frozen fish. Journal Of Fish Oil Technology, Nutrition and Marketing, pp. 35 – 48.
- [33] Fatemi, H. 1378. Food chemistry. Company Release Pub.PP: 255 -256.
- [34] Marsh, K. & Bugusu, B. 2007. Food packaging roles materials and environmental issues. Journal Food Packaging., 72: 39 -56.
- [35] Renken, M. C and Kill, R. C. 1378. Food industry. Translator: Dolatkah, M and Shabani Goldareh, M. Simia Organization Pub. 220 – 222.
- 36 - Sedaght, N. 1375. Food packaging technology. Barsava Pub. 260 P.
- [37] gigirey, B. & De sousa, J. 1999. Chemical changes and visual appearance of albacore tuna as related to frozen storage. Journal Food Science., 64: 20 – 24.
- [38] Rezaeei, M; Sahari, M, E and Moeini, S. 1385. Fat qualitative assessment of Kilka Anchovy fish during freezing storage at different temperatures. Sciences and Technology of Agriculture and Natural Resources Journal, Volume 10. PP 35 – 45.
- [39] Cappuccino, J. C. & Sherman, N. 1999. Microbiology, Benjamin / Cumming Science Publishing.
- [40] Jairus, R. D. D; Graves, R. H. & Carlson, V. R.1996. Aseptic processing and packaging of food, CRC Press.
- [41] Moeini, S; Sabetian, M; Khaleghi Gorj, A and Farhangi, M. 2009. An

Effect of sodium alginate edible coat on bacterial, chemical and sensory quality of freezing Kilka coated

Seifzadeh M.^{1*}, Motallebi, A. A.²¹

1- Scientific Membrane of Iranian Fisheries National Fish Processing Center, Anzali, Iran

2- Associate Professor Of Iranian Fisheries Research Organization

(Received: 89/10/16 Accepted: 90/1/23)

This project was carried out in order to increasing of shelf life of Kilka Fish and prevent of color changes during cold storage. Edible film made by sodium alginate (1.5 and 2% concentrations) was used for fish packaging at time 0. Cleaned Kilka fish was packaged in disposable dishes and covered by cellophane was used as control samples. The samples were kept at -18°C. Examinations were carried out for a period of six months. No statistically significant difference was observed in total bacterial counts nad staphylococcus bacteria in the covered samples compared with the control samples ($P > 0.05$). *Coliform*, *Escherichia coli* and *Pseudomonas* bacteria contamination were negative until the end of storage period in the samples. No statistically significant difference was observed in protein, lipid and ash in test samples compared with the control samples. Statistically significant difference was observed in free fatty acids, thiobarbitoric acid, Peroxide value, TVN and pH in test samples compared with the control samples. Statistically significant difference was observed in moisture in the covered samples compared with the control samples

($P > 0.05$). Sensory analysis carried out to Ranking method. Statistically significant difference was observed in overall acceptable in the covered samples compared with the control samples. Statistically significant difference was observed in this index in the covered samples with 1.5% concentration compared with the covered samples with 2% concentration. Covered samples with 1.5% concentration had better quality compared with the covered samples with 2% concentration. The covered samples had a favorable quality until the end of storage period. But, the control samples had a favorable quality for a period of three monthes.

Key words: Kilka fish, Sodium alginate. Bacterial analysis, Chemical analysis, Sensory analysis.

* Corresponding Author E-Mail address: m_seifzadeh_ld@yahoo.com