



بررسی تاثیر پوشش کیتوزان - صمغ دانه چیا بر برخی از خواص شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی فیتوفاگ (*Hypophthalmichthys molitrix*) طی مدت نگهداری در دمای یخچال

مهرنوش ابراهیمی ولدانی^a، مریم یوسف پور^{b*}، مهشید شاملوفر^c، شادی مهدیخانی^d

a: دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

b: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

c: استادیار گروه شیلات، واحد آزاد شهر، دانشگاه آزاد اسلامی، آزاد شهر، ایران

d: استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد شهرقدس، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

اطلاعات مقاله	چکیده
تاریخ های مقاله : تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۱۱/۲۴ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۲/۳/۲۳	یکی از دغدغه‌های اصلی در تولید و فرآوری محصولات شیلاتی مسئله نگهداری و افزایش زمان ماندگاری آن می‌باشد. در همین راستا این مطالعه با هدف بررسی تاثیر پوشش کیتوزان- صمغ دانه چیا (به ترتیب به میزان ۲ و ۱/۵ درصد وزن نمونه) بر برخی از خصوصیات شیمیایی (میزان اسیدهای چرب آزاد، پراکسید، شاخص تیوباریتوریک اسید، بازهای نیتروژنی فرار و pH)، میکروبی (تعداد باکتری‌های/شرشیا کلی) و حسی ماهی فیتوفاگ طی مدت زمان نگهداری (۰، ۳، ۶، ۹ و ۱۲ روز) در دمای یخچال صورت پذیرفت. نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری میزان اسیدهای چرب آزاد، پراکسید، شاخص تیوباریتوریک، بازهای نیتروژنی فرار و تعداد باکتری‌های/شرشیا کلی تمامی نمونه‌ها افزایش یافت که این افزایش در نمونه‌های پوشش داده شده با محلول کیتوزان- صمغ دانه چیا، شدت کمتری داشت. یافته‌ها حاکی از آن بود که با افزایش زمان نگهداری، میزان pH در نمونه‌های فاقد پوشش افزایش یافت ولی در نمونه‌های پوشش داده شده میزان pH در ابتدا کاهش و سپس افزایش یافت. ارزیابی حسی نمونه‌ها نیز مشخص نمود که با افزایش زمان نگهداری پذیرش کلی نمونه‌ها کاهش یافت و بعد از روز سوم نگهداری نمونه‌های پوشش داده شده، امتیازات بیشتری نسبت به نمونه فاقد پوشش از ارزیاب‌ها کسب نمودند. در نهایت این مطالعه نشان داد که استفاده از پوشش کیتوزان- صمغ دانه چیا می‌تواند به افزایش مدت ماندگاری فیله‌های ماهی در یخچال کمک نماید.
کلمات کلیدی: پوشش خوراکی، کیتوزان- صمغ دانه چیا، افزایش ماندگاری، ماهی فیتوفاگ	
DOI:10.22034/FSCT.21.153.88.	
* مسئول مکاتبات:	

۱- مقدمه

می‌کنند. همچنین این روکش‌ها به دلیل زیست تخریب‌پذیر بودن آن‌ها در بین مصرف کنندگان از محبوبیت بسیاری برخوردار هستند [۴]. کیتوزان از نظر فراوانی در طبیعت دومین پلی ساکارید مهم بعد از سلولز می‌باشد. کیتوزان که از واحدهای گلوکز آمین و ان استیل گلوکز آمین (با اتصالات بتا ۱ و ۴) تشکیل شده که در اثر استیل‌زدایی از کیتین تهیه می‌گردد. منبع عمده و تجاری کیتین، پوسته سخت پوستان از جمله خرچنگ، میگو، لابستر و آرتیمیا می‌باشد. کیتوزان به علت دارا بودن خواص ضد باکتریایی و ضد کپکی به فراوانی در تهیه فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی استفاده می‌شود. همچنین وجود اسیدهای چرب در کیتوزان میزان خاصیت ضد میکروبی آن را افزایش می‌دهد. علاوه بر خاصیت ضد میکروبی دارای خواص زیست تخریب‌پذیری، عملگر و سازگار با محیط می‌باشد. کیتوزان پتانسیل بالایی برای استفاده در صنایع غذایی را دارا می‌باشد [۵]. از محققینی که از کیتوزان برای پوشش محصولات گوشتی استفاده نمودند، می‌توان به سوزا و همکاران (۲۰۱۰) روی ماهی سالمون، آهنگر و همکاران (۲۰۲۰) برای فیله فیل ماهی، کمانی و همکاران (۲۰۲۰) روی فیله ماهی قزل‌آلای رنگین کمان اشاره نمود [۶، ۷ و ۸]. هر چند پوشش‌های خالص کیتوزان به‌تنهایی خواص مکانیکی، بازدارندگی نسبت به رطوبت و ویژگی‌های ظاهری مناسبی نشان نمی‌دهد. همچنین قیمت بالای کیتوزان در مقایسه با سایر پلیمرهای زیستی، باعث یافتن راه حل مناسب برای این پوشش‌ها شده است. اختلاط کیتوزان با سایر پلیمرها یا صمغ‌ها می‌تواند روش مناسبی به‌منظور بهبود ویژگی‌های آن به‌شمار رود [۹]. دانه چیا با نام علمی *Salvia hispanica L.* گیاهی متعلق به خانواده نعنائیان است که حاوی ۵ درصد موسیلاژ بوده و می‌تواند به‌عنوان فیبر محلول عمل کند. امروزه دانه‌های چیا به‌عنوان منبعی غنی از مواد مغذی و افزودنی بیولوژیکی، یکی از دانه‌های مورد علاقه در تکنولوژی صنایع غذایی محسوب می‌شود و در کشورهای قاره آمریکا به‌صورت تجاری، کشت

ماهی به‌لحاظ قابلیت هضم خوب، محتوای بالای اسیدهای چرب غیر اشباع دارای چند پیوند دوگانه و همچنین پروفایل اسیدهای آمینه آن، توانایی رقابت با سایر مواد غذایی را دارا می‌باشد. اما با این وجود، ماهی به‌دلیل داشتن چربی و پروتئین نسبتاً بالا، pH خنثی و وجود آنزیم‌های اتولیتیک از پتانسیل فساد شیمیایی و میکروبی بالایی برخوردار می‌باشد. بنابراین یکی از دغدغه‌های اصلی در تولید و فرآوری محصولات شیلاتی مسئله نگهداری و افزایش زمان ماندگاری آن می‌باشد [۱]. ماهی فیتوفاگ با نام انگلیسی *Silver carp* و نام علمی *Hypophthalmichthys molitrix* یکی از مهم‌ترین گونه‌های ماهیان گرمابی می‌باشد که به واسطه استعداد رشد سریع، قابلیت سازگاری وسیع و گوشت لذیذ از گونه‌های غالب در ترکیب ماهیان گرمابی پرورشی به‌شمار می‌رود. نتایج آنالیز ترکیبات شیمیایی در ۱۰۰ گرم از نمونه کپور نقره‌ای (ماهی فیتوفاگ) شامل ۷۴ درصد رطوبت، ۱/۳ درصد چربی کل، ۱۷/۱۳ درصد پروتئین کل و ۲/۴۴ درصد خاکستر می‌باشد [۲]. رشد باکتریایی یکی از دلایل اصلی فساد گوشت و فرآورده‌های گوشتی است که تغییرات نامطلوبی در این فرآورده‌ها ایجاد می‌کند و در نتیجه سبب بروز مسمومیت‌های غذایی و مرگ و میر مصرف کنندگان و نیز ایجاد خسارت‌های قابل ملاحظه اقتصادی می‌شود [۳]. برای به‌تعویق انداختن فساد ماهی و فرآورده‌های آن، راهکارهای متعددی ارائه شده است که می‌توان به کنترل درجه حرارت و کاهش آن، بسته‌بندی در اتمسفر تغییر یافته، پوشش‌دار کردن و نیز استفاده از آنتی‌اکسیدان‌ها اشاره کرد. پوشش‌های خوراکی لایه‌ای نازک از مواد قابل خوردن است که به شکل مایع می‌باشد و با غوطه‌وری، واکس‌زدن و اسپری کردن محصول مورد نظر به‌صورت پوششی روی آن قرار می‌گیرد. این پوشش‌ها با منشا پلی‌ساکاریدی، پروتئین و چربی می‌توانند عمر ماندگاری فرآورده‌های غذایی را افزایش دهند، زیرا به‌عنوان سدی در برابر انتقال رطوبت، گازها و مواد محلول عمل

درجه سانتی گراد برای مدت زمان ۲۰ دقیقه، استفاده گردید. سوپرناتانت‌ها (موسیلاژ) به بسته‌های پلی اتیلنی با دانسیته بالا انتقال داده و سپس در دمای ۴ درجه سانتی گراد تا زمان استفاده نگهداری شدند [۱۵]. محلول کیتوزان نیز با حل کردن ۲ درصد وزنی/ حجمی کیتوزان در اسیداستیک ۱ درصد حجمی/ حجمی به دست آمد. برای حل شدن بهتر کیتوزان، محلول به مدت ۳ ساعت در دمای اتاق با همزن مغناطیسی (Agimatic-E، اسپانیا) همزده و برای تهیه محلول ۲ درصد وزنی- حجمی پوشش کیتوزان، ابتدا ۲۰ گرم پودر کیتوزان به یک لیتر آب مقطر اضافه گردید و عمل هم‌زدن با سرعت ۱۲۰۰ دور در دقیقه انجام شد و در ادامه به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد حرارت دهی شد. محلول صمغ چیا در سطح ۱/۵ وزنی- وزنی از طریق انحلال صمغ در آب مقطر و هم‌زدن شدید با سرعت ۱۲۰۰ دور در دقیقه با همزن مغناطیسی به مدت ۲۴ ساعت در دمای محیط تهیه گردید. در مرحله بعد ۲۰۰ میلی لیتر از محلول کیتوزان به آرامی به محلول صمغ اضافه و به مدت ۴ ساعت عمل هم‌زدن ادامه یافت [۶ و ۷].

۲-۳- آماده‌سازی نمونه‌های مورد آزمایش

ابتدا سطح بدن ماهی‌ها با الکل ۷۰ درصد ضد عفونی و به کمک تیغ بیستوری پس از تخلیه امعاء و احشا، پوست کنی در زیر هود لامینار انجام گرفت. برای به صفر رساندن بار میکروبی، نمونه‌های گوشت با استفاده از پرتو گاما با شدت ۸ KGy پرتو دهی شدند. سپس فیله ماهی فیتوفاگ به صورت پروانه‌ای تهیه و جهت پوشش‌دار نمودن با ترکیب کیتوزان (۲ درصد)- صمغ دانه چیا (۱/۵ درصد) به تکه‌هایی به ابعاد ۵×۵ سانتی متر مربع برش داده شدند (علت انتخاب کیتوزان ۲ درصد و صمغ ۱/۵ درصد بر اساس مطالعات انجام شده توسط سایر محققین و همچنین آزمون خطا صورت گرفته بود) [۱۲ و ۱۶].

۲-۴- اندازه‌گیری اسیدهای چرب آزاد

و به بازار عرضه می‌گردد. اتحادیه اروپا نیز در سال ۲۰۰۹ چیا را به‌عنوان یک غذای جدید تایید و افزودن آن را تا ۵ درصد به فرمولاسیون نان تصویب نموده است [۱۰]. از طرفی دانه چیا منبعی غنی از آنتی‌اکسیدان‌های سینرژیک و اصلی نظیر فلاونول‌ها، کلروژنیک اسید، کافئیک اسید، میرستین، کوئرستین، کامفرول و نیز آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی نظیر توکوفرول‌ها، فیتواسترول‌ها، کاروتنوئیدها بوده که وجود این ترکیبات نقش مهمی در پایین نگهداشتن سطح اتواکسیداسیون و افزایش زمان ماندگاری دارند [۱۱]. از محققینی که از موسیلاژ صمغ دانه چیا برای پوشش‌دهی فراورده‌های گوشتی استفاده کردند، می‌توان به اخوان سیاسی‌پور فومنی و همکاران (۲۰۲۲) (پوشش‌دهی گوشت مرغ)، امیری و همکاران (۲۰۲۱) (برای فیله بلدرچین)، کوبان و کوبان (۲۰۲۰) (برای باس ماهی) استفاده نمودند، اشاره نمود [۱۲، ۱۳ و ۱۴]. با توجه به مطالبی در این بخش آورده شد، هدف از این مطالعه بررسی تاثیر پوشش کیتوزان- صمغ چیا بر برخی از خصوصیات شیمیایی و میکروبی فیله ماهی فیتوفاگ بود.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد اولیه

ماهی فیتوفاگ خریداری شده از بازار محلی شهرستان نور در ظروف عایق، در مجاورت یخ نگهداری و در کیسه‌های پلی اتیلنی برای فیله‌کردن به آزمایشگاه انتقال داده شد. دانه چیا مورد استفاده نیز از یکی از عطاری‌های معتبر تهیه گردید و کیتوزان با درجه انحلال ۸۵-۷۵ درصد و وزن ملکولی ۷۶۰ کیلودالتون، از شرکت مرک خریداری شد و اثرشیمیایی کلی PTCC:۱۳۹۹ از مرکز تحقیقات و پژوهش‌های علمی صنعتی ایران تهیه شدند.

۲-۲- تهیه محلول صمغ دانه چیا و کیتوزان

دانه‌های چیا در نسبت ۴۰ به ۱ واحد آب تقطیر شده، اضافه شدند (نسبت مورد نظر بر اساس تحقیقات انجام شده توسط سایر محققین انتخاب شد). عمل هم‌زدن به مدت دو ساعت در دمای ۸۰ درجه سانتی گراد و pH ثابت زیر ۸ انجام شد و سپس از ساتریفورژ (ترمو، ژاپن) در دمای ۲۰

این شاخص میزان میلی گرم مالون آلدهید موجود در یک کیلوگرم نمونه را نشان می‌دهد و بیانگر مراحل ثانویه اکسیداسیون چربی و حضور ترکیبات ثانویه اکسیداسیون در نمونه است. برای اندازه‌گیری این شاخص در یک ارلن ۲۵۰ میلی‌لیتری، یک گرم نمونه، یک میلی‌لیتر محلول ۰/۷۵ درصد اسید تیوباریتوریک و ۲ میلی‌لیتر محلول ۳۵ درصد اسید تری کلرواستیک اضافه گردید. مخلوط حاصل به مدت ۲۰ دقیقه در حمام آب جوش قرار گرفت. سپس مخلوط حاصل به مدت ۳ دقیقه با سرعت ۳۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفوژ شد. فاز آبی با سرنگ خارج و به سل اسپکتروفتومتر منتقل شد. جذب نمونه با دستگاه اسپکتروفتومتر (بیوکروم، انگلیس) در طول موج ۵۳۲ نانومتر قرائت و به‌عنوان شاخص تیوباریتوریک اسید در نظر گرفته شد [۱۸].

۲-۷- اندازه‌گیری مجموع بازهای نیتروژنی فرار

این آزمون توسط روش کج‌دال با قرار دادن ۱۰ گرم فیله ماهی میکس شده در ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر و ۲ گرم اکسید منیزیم به عنوان کاتالیزور، ۲ قطره اکتانول به‌عنوان ضد کف و در نهایت ۳۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر به داخل بالن کج‌دال (اتوانالیزر، دانمارک) شروع شد. سپس سیستم کج‌دال نصب و در زیر لوله خروجی سیستم، ارلن حاوی ۲۵ میلی‌لیتر اسید بوریک ۳ درصد، ۰/۰۴ میلی‌لیتر مخلوط متیل رد و متیلن بلو به‌عنوان شاخص ریخته شد به‌طوری‌که سر لوله خروجی کاملاً درون محلول ارلن باشد. عمل جوشیدن محتویات بالن کج‌دال و تقطیر گازهای متصاعد شده که معرف بازهای نیتروژنی فرار هستند تا رسیدن حجم بالن به ۱۲۵ میلی‌لیتر و تغییر رنگ محلول به رنگ سبز ادامه یافت و سپس با هیدروکلریک اسید ۰/۱ نرمال تا حاصل شدن رنگ صورتی تیترا گردید. با قرار دادن میزان اسید مصرفی جهت تیتراسیون در رابطه ۳، بارهای نیتروژنی فرار بر حسب میلی‌گرم نیتروژن در ۱۰۰ گرم نمونه ماهی محاسبه شدند [۱۹].

برای اندازه‌گیری اسیدهای چرب آزاد از روش AOCS Cd 3-63 (۱۹۹۳) استفاده شد. ابتدا ۵ گرم روغن با ۲۰-۳۰ میلی‌لیتر اتانول یا الکل خنثی دیگری مخلوط و با افزودن چند قطره فنل فتالین با سود ۰/۱ نرمال تا ظهور رنگ صورتی تیترا گردید. میزان اسیدهای چرب آزاد از رابطه ۱، به‌دست آمد.

$$A = \frac{V/V_0 \times V}{W} \quad \text{رابطه ۱}$$

در رابطه فوق، V: حجم سود مصرفی به میلی‌لیتر، W وزن نمونه به گرم، A اسیدهای چرب آزاد بر حسب اسید اولئیک در ۱۰۰ گرم نمونه [۱۷].

۲-۵- تعیین عدد پراکسید

میزان پراکسید نمونه‌ها مطابق روش AOCS Cd 8-53 (۱۹۹۳)، اندازه‌گیری گردید. ۵ گرم روغن در یک ارلن ۲۵۰ میلی‌لیتری وزن و ۵۰ میلی‌لیتر حلال اسید استیک گلاسیال و ایزواکتان به آن اضافه شد و پس از هم‌زدن، ۰/۵ میلی‌لیتر محلول یدیدپتاسیم اشباع به آن افزوده گردید و ۱ دقیقه در تاریکی قرار داده شد. به محلول حاصل ۱۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر اضافه و به آرامی با تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال تیترا شد و تیتراسیون تا از بین رفتن رنگ زرد ادامه یافت. سپس ۰/۵ میلی‌لیتر معرف شناساگر نشاسته اضافه گردید و تیتراسیون تا از بین رفتن رنگ آبی ادامه یافت و میزان پراکسید از رابطه ۲، به‌دست آمد.

$$P = \frac{(V-V_0) \cdot C \cdot F \times 100}{m} \quad \text{رابطه ۲}$$

در رابطه ۲، V حجم محلول تیوسولفات سدیم مورد استفاده بر حسب میلی‌لیتر، V₀ حجم محلول تیوسولفات سدیم مورد استفاده بر حسب میلی‌لیتر برای نمونه شاهد، C غلظت محلول تیوسولفات سدیم بر حسب مول در لیتر، F فاکتور محلول تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال، m وزن روغن بر حسب گرم و P پراکسید روغن بر حسب میلی‌اکی‌والان اکسیژن بر کیلوگرم نمونه می‌باشد [۱۷].

۲-۶- اندازه‌گیری شاخص تیوباریتوریک اسید

رابطه ۳) وزن نمونه / (۱۰۰×۱/۴×میزان اسید هیدروکلریک مصرفی) = TVB-N

۲-۸- اندازه گیری pH

۵ گرم از هر نمونه ماهی به ۴۵ میلی لیتر آب مقطر اضافه و به مدت ۳۰ ثانیه در یک مخلوط کن قرار داده شد. سپس pH نمونه ها با pH متر دیجیتالی (Hi2211، آمریکا) که با بافرهای ۴ و ۷ کالیبره (تنظیم) گردیده بود، اندازه گیری شد [۲۰].

۲-۹- شمارش باکتری های اشرشیاکلی

برای شمارش اشرشیاکلی از محیط کشت ECC کروم آگار استفاده گردید. برای شمارش باکتری در هر بار زمان نمونه گیری، ۵ گرم نمونه به ۴۵ میلی لیتر سرم فیزیولوژی اضافه و سپس هموزن شد. بسته به نوع نمونه، رقت ها از ۱۰^{-۱} تا ۱۰^{-۴} متغیر بودند. ۰/۱ میلی لیتر نمونه رقیق شده روی محیط کشت ECC کروم آگار کشت سطحی و به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۴۴ درجه سانتی گراد گرم خانه گذاری گردید. برای هر تیمار ۳ تکرار در نظر گرفته شد که پس از کشت در پلیت های استاندارد، انتخاب و شمارش شدند. چون هدف شمارش باکتری های تلقیح شده از اشرشیاکلی در فیله ماهی می باشد این محیط بسیار مناسب خواهد بود. هدف استفاده از محیط ECC کروم آگار، تشخیص باکتری های سبز آبی در زمان کمتر از ۴۸ ساعت که نشان دهنده اشرشیاکلی هستند، می باشد [۲۱].

۲-۱۰- پذیرش کلی

کیفیت حسی نمونه های تولیدی به کمک ۱۵ ارزیاب نیمه آموزش دیده به طور همزمان، با استفاده از روش مقیاس رتبه بندی ترسیمی مورد ارزیابی قرار گرفت. مبنای انتخاب ارزیاب ها سلامت جسمی، داشتن دندان های طبیعی، عدم مصرف سیگار، نداشتن آلرژی و عدم تمایل شدید به مصرف ماده غذایی مورد بررسی و تشخیص درست رنگ، بو، طعم و پذیرش کلی فیله ماهی بود. قبل از انجام آزمون، آموزش های لازم در مورد پذیرش کلی به ارزیابان داده شد. آب تازه برای نوشیدن بین هر مرحله تشخیص در دسترس ارزیاب ها

قرار گرفت. جهت ارزیابی، نمونه ها با استفاده از روغن آفتابگردان در دمای ۱۷۰ درجه سرخ شده و سپس مورد بررسی قرار می گیرند [۲۲].

۲-۱۱- تجزیه و تحلیل آماری

تجزیه و تحلیل داده ها در قالب آزمایشات فاکتوریل و طرح کاملاً تصادفی ساده با سه تکرار انجام گردید. از نرم افزار SAS برای تجزیه و تحلیل اطلاعات و از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح ۵ درصد برای مقایسه ی میانگین داده ها و برای رسم نمودارها از نرم افزار اکسل ۲۰۰۷، استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

۳-۱- تاثیر پارامترهای مورد مطالعه بر میزان اسیدهای چرب آزاد

نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری میزان اسیدهای چرب آزاد در هر دو نمونه شاهد و پوشش داده شده افزایش یافت ولی استفاده از پوشش منجر به کاهش اسیدیته نمونه ها نسبت به نمونه شاهد گردید (شکل ۱). علت کاهش اسیدهای چرب آزاد را می توان به کاهش از دست دادن آب از سطح و داخل بدن ماهی، جلوگیری از تماس اکسیژن با بافت ماهی و ترکیب آن با اسیدهای چرب غیر اشباع و در نتیجه کاهش سرعت اکسیداسیون و عدم رسیدن نور به سطح بدن ماهی نسبت داد [۲۳ و ۲۴]. پس از مرگ ماهیان، آنزیم های هیدرولیز کننده چربی می توانند در طی زمان میزان اسیدهای چرب آزاد را افزایش دهند. بنابراین می توان اندازه گیری اسیدهای چرب آزاد را به عنوان یک شاخص خوب برای بیان تاثیر آنزیم های لیپولیتیک بر چربی ماهی و سایر فرآورده های گوشتی در نظر گرفت [۲۵]. از طرفی اسیدهای چرب آزاد به عنوان علت فساد شناخته می شوند زیرا با پروتئین واکنش می دهند و سبب دناتوره شدن پروتئین و تغییرات بافتی می گردد [۲۶]. پور کارگر و رفعتی (۲۰۲۰) همراستا با نتایج این بخش بیان داشتند که با افزایش زمان نگهداری میزان اسیدهای چرب آزاد ماهی قزل آلابی رنگین کمان طی نگهداری در دمای یخچال افزایش می یابد که

بررسی قرار دادند، مطابقت داشت [۲۸]. اخوان سیاسی پور و همکاران (۲۰۲۲) نیز نشان دادند که استفاده از موسیلاژ صمغ دانه چیا به همراه اکسید روی منجر به کاهش میزان اسیدهای چرب آزاد فیله‌های مرغ گردید [۱۲].

پوشش کیتوزان به علت محدود کردن دسترسی به اکسیژن فیله ماهی‌ها، منجر به کاهش این شاخص گردید [۲۷]. نتایج این بخش با نتایج اجاق و همکاران (۲۰۱۴) که تاثیر پوشش کیتوزان حاوی اسانس دارچین را روی فیله ماهی مورد

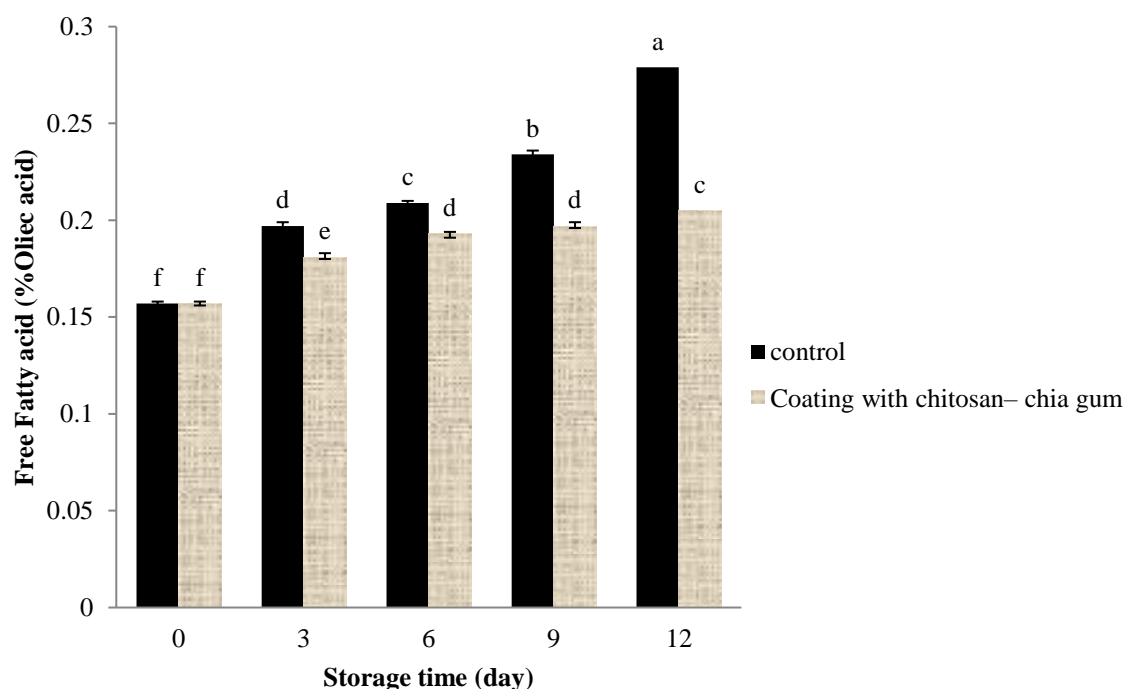


Figure 1- The effect of coating type and storage time on the amount of free fatty acids

با گذشت زمان و افزایش غلظت هیدروپراکسیدها، براساس مکانیسم دو مولکولی، این ترکیبات به سرعت شکسته می‌شوند. شایان ذکر است که در این مرحله سرعت تجزیه آن‌ها سریع‌تر از سرعت تشکیل می‌باشد [۲۹]. تحقیقات نشان داده‌اند که اکسیداسیون چربی در ماهی و محصولات آن با استفاده از کیتوزان کاهش یافته است [۳۰ و ۳۱]. طلوعی و همکاران (۲۰۱۲)، تأثیر پوشش کیتوزان غنی شده با آلفا توکوفرول بر فساد اکسایشی ماهی قزل آلی پرورشی را طی دوره نگهداری در یخچال بررسی کردند و نشان دادند که استفاده از پوشش منجر به کاهش پراکسید نمونه‌ها گردید [۳۲]. فان و همکاران (۲۰۰۹)، کاهش ترکیبات اولیه حاصل از اکسایش در تیمارهای دارای پوشش در مقایسه با تیمار فاقد پوشش را به علت پیوند کیتوزان با آهن موجود در پروتئین‌های آهن‌دار در ماهی و جلوگیری از تولید رادیکال

۳-۲- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

میزان پراکسید نمونه‌ها

تجزیه و تحلیل داده‌های حاصل از اندازه‌گیری پراکسید نمونه‌ها نشان داد که پارامترهای مورد بررسی (زمان نگهداری و نوع پوشش) بر میزان پراکسید نمونه‌ها در سطح ۵ درصد معنی‌دار بود. از طرفی نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری میزان پراکسید نمونه‌ها افزایش یافت که در نمونه‌های پوشش داده شده با کیتوزان- صمغ دانه چیا این میزان کمتر افزایش یافته بود. به طور کلی با افزایش مدت نگهداری، فرآیند اکسیداسیون لیپیدها انجام شده و مقدار پراکسید افزایش می‌یابد. زمانی که مقدار هیدروپراکسید ماهی کم شود، سرعت تشکیل این ترکیبات سریع‌تر از شکستگی آن‌ها است. در چنین زمانی بر اساس مکانیسم یک مولکولی، میزان پراکسید در عضلات ماهی شروع به بالا رفتن می‌کند.

موسیلاژ دانه چیا به عنوان پوشش برای فیله های مرغ را گزارش نمودند که همراستا با نتایج این بخش بود [۲۰].

آزاد دانسته اند [۳۲]. اخوان سیاسی پور فومنی و همکاران (۲۰۲۲) نیز کاهش میزان پراکسید در هنگام استفاده از

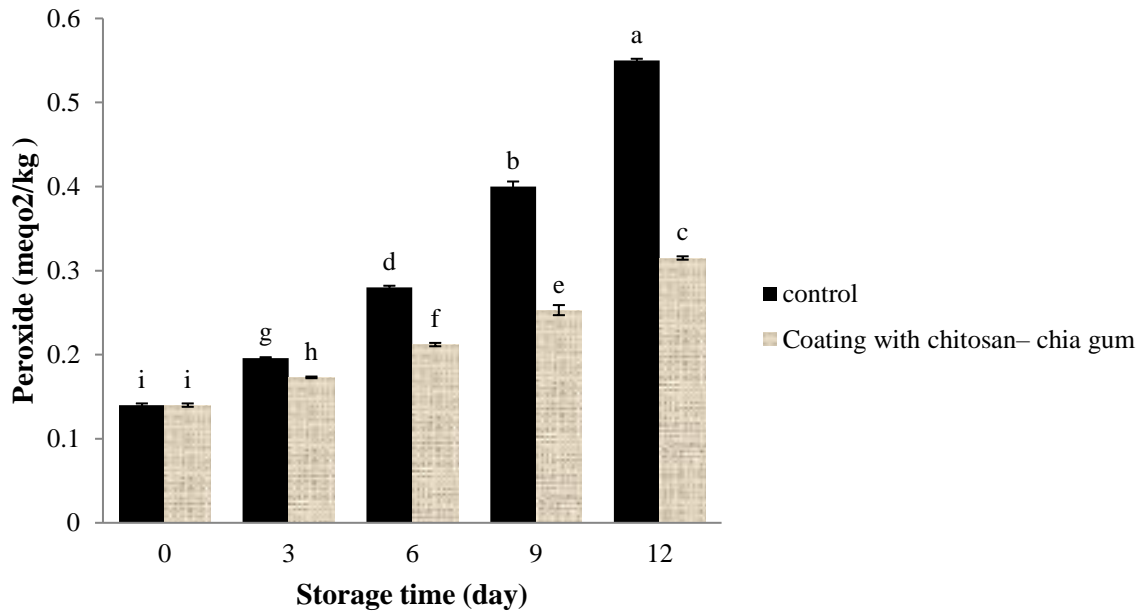


Figure 2- The effect of coating type and storage time on the peroxide

بود و به غیر از روز اول تولید تمامی نمونه های دارای پوشش میزان شاخص تیوباریتوریک اسید کمتری از نمونه های فاقد پوشش داشتند و با گذشت زمان نگهداری میزان این شاخص افزایش یافت (شکل ۳). پایین بودن شاخص در تیمار حاوی پوشش را می توان به ممانعت پوشش در سطح فیله به عنوان مانعی بین فیله و هوای اطراف و کم شدن سرعت انتشار اکسیژن از طریق ایجاد یک پلیمر قوی توسط پوشش های مورد استفاده و محدود شدن واکنش در سطح فیله دانست. همچنین اثر کیتوزان با مهار یون های آهن دار به وسیله چلات کردن آن ها، توسط جلوگیری از فعالیت پراکسیدها و همچنین تأخیر در تبادل آنها صورت می گیرد [۳۰]. نتایج لی و همکاران (۲۰۱۲) و جرجانی و همکاران (۲۰۱۸) نیز مؤید نتایج این تحقیق که حاکی از اثر مثبت پوشش کیتوزان در کاهش واکنش های آنزیمی باکتریایی مرتبط با اکسیداسیون چربی است، می باشد [۲۹ و ۳۴]. نتایج این بخش با یافته های اخوان سیاسی پور فومنی و همکاران (۲۰۲۲) و امیری و همکاران (۲۰۲۱) مطابقت داشت [۱۲ و ۱۳]

۳-۳- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

شاخص تیوباریتوریک اسید

گاهی به دلیل گسترش فساد روغن، محصولات اولیه اکسیداسیون مانند هیدروپراکسیدها به آلدهیدها و کتون ها تجزیه شده و عدد پراکسید کاهش می یابد، بنابراین جهت تشخیص و اندازه گیری محصولات ثانویه حاصل از اکسیداسیون مانند آلدهیدها و کتون ها آزمایش تیوباریتوریک اسید انجام می شود. مالون آلدهید، آلدهیدی است که به طور عمده در اثر تجزیه اسیدهای چرب چند غیراشباعی تشکیل می شود. در اندازه گیری اندیس تیوباریتوریک اسید، مالون آلدهید با تیوباریتوریک اسید واکنش می دهد. بنابراین میزان تیوباریتوریک طی اکسیداسیون افزایش می یابد [۳۳]. نتایج نشان داد بیشینه میزان شاخص تیوباریتوریک اسید نمونه ها (۰/۶۹ میلی گرم مالون آلدهید بر کیلوگرم نمونه) مربوط به نمونه فاقد پوشش بعد از ۱۲ روز نگهداری در دمای یخچال

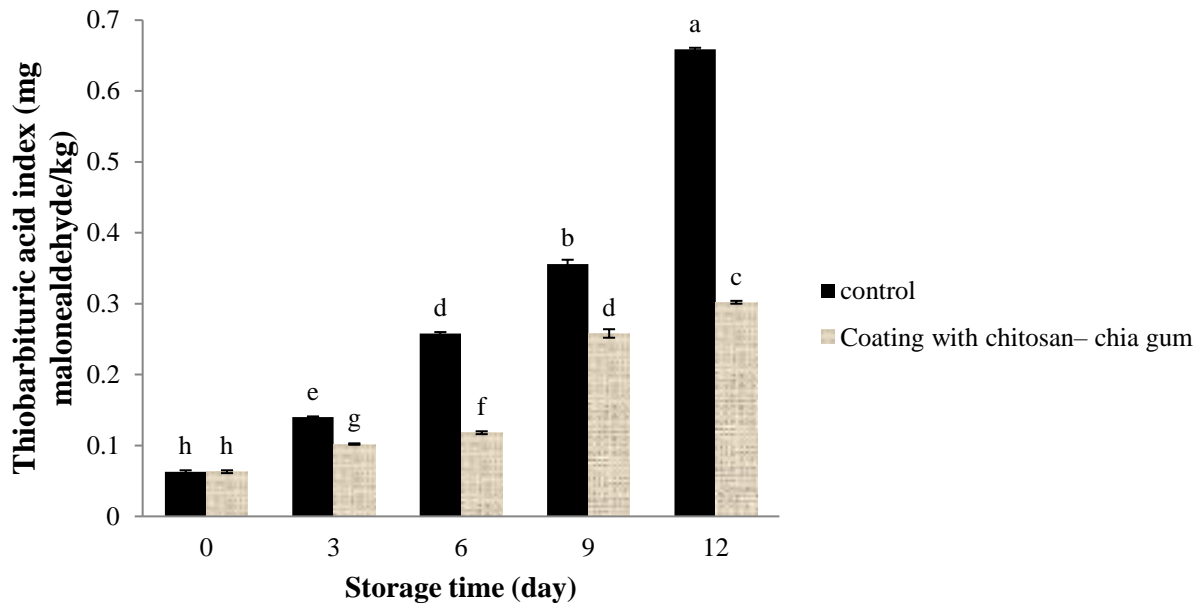


Figure 3- The effect of coating type and storage time on the thiobarbituric acid

نیتروزن دار بازی فرار مرتبط با فساد محصولات دریایی است [۳۵]. بالاترین سطح قابل قبول بازهای ازت دار فرار در گوشت ماهی را ۲۵ میلی گرم نیتروزن در ازای ۱۰۰ گرم نمونه پیشنهاد کرده اند [۳۶]. ولپ و همکاران (۲۰۱۵) بیان نمودند که استفاده از پوشش های خوراکی در سطح فیله ماهی ها به علت کاهش رشد باکتری ها و همچنین ورود اکسیژن منجر به کاهش میزان بازهای نیتروزنی فرار می گردد [۳۷]. یافته های پورکارگر و رفعتی (۲۰۲۰) نیز همراستا با نتایج این بخش بود [۲۷].

۳-۴- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

شاخص بازهای نیتروزنی فرار

نتایج آورده شده در شکل ۴، نشان داد که با افزایش زمان نگهداری میزان بازهای نیتروزنی فرار افزایش یافت و استفاده از پوشش منجر به کاهش سرعت این افزایش شد. شاخص مجموع بازهای نیتروزنی فرار به منزله یکی از شاخص های اصلی تخریب، تجزیه و تعیین کیفیت مواد غذایی دریایی محسوب می شود که شامل تری متیل آمین (تولید شده توسط فساد باکتریایی)، دی متیل آمین (تولید شده توسط آنزیم های اتولپتیک طی زمان نگهداری)، آمونیاک (تولید شده توسط دامیناسیون اسیدهای آمینه و نوکلئوتیدها) و سایر ترکیبات

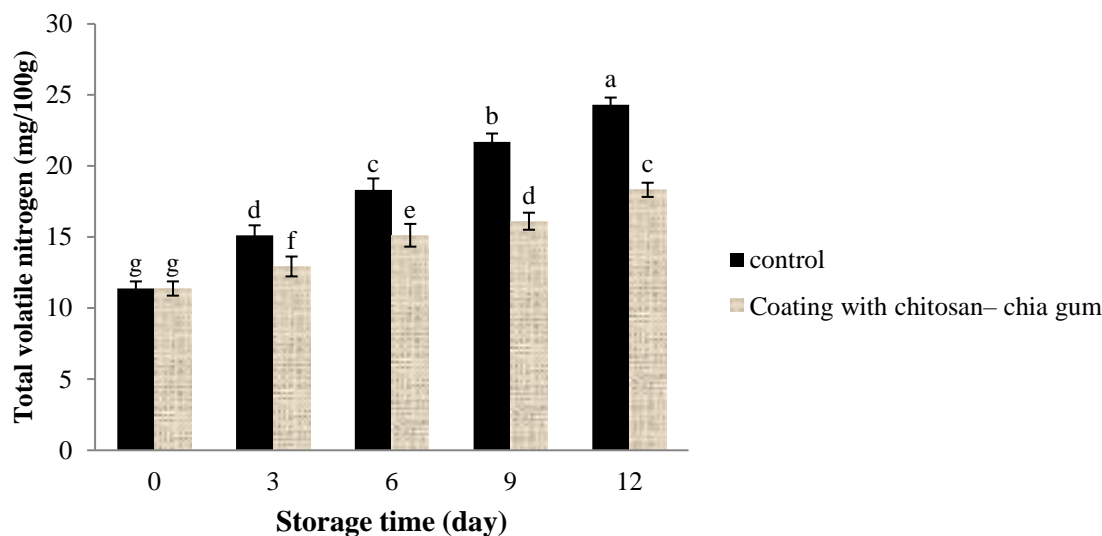


Figure 4- The effect of coating type and storage time on the total volatile nitrogen

داد [۳۹]. لاتو و همکاران (۲۰۱۴) علت اصلی افزایش pH در گوشت مرغ خام در دمای یخچال را تولید ترکیبات قلیایی مثل آمونیاک و تری متیل آمین که ناشی از شکسته شدن پروتئین‌های گوشت توسط میکروارگانیسم‌ها، پروتئین‌های میکروبی و نیز فعالیت آنزیم‌های میکروبی و اندوژنوس دانستند [۴۰]. به‌طور کلی میزان pH عضله ماهی زنده نزدیک به ۷ می‌باشد که پس از مرگ بر اساس فصل، گونه و فاکتورهای دیگر از ۶ تا ۷ تغییر می‌کند [۴۱]. معتمدیان و همکاران (۲۰۲۲) به‌منظور بررسی فرایند پوشش‌دهی فیله ماهی سوف با کیتوزان از سه سطح درصد کیتوزان (۰/۵، ۱/۲۵ و ۲ درصد) و سه زمان نگهداری (۱، ۱۱ و ۲۱ روز) استفاده نمودند، نتایج این مطالعه نشان داد که با افزایش درصد کیتوزان میزان pH نمونه‌ها کاهش ولی با افزایش زمان نگهداری این میزان افزایش یافت [۱۶].

۳-۵- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

میزان pH

نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری، میزان pH در نمونه‌های فاقد پوشش افزایش یافت این در حالی بود که در نمونه‌های پوشش داده شده میزان pH در ابتدا کاهش و سپس افزایش یافت (شکل ۵). یو و همکاران (۲۰۱۷) و معتمدیان و همکاران (۲۰۲۲) نشان دادند، استفاده از پوشش کیتوزان در نمونه‌های گوشت به‌علت پوشش اسیدی کیتوزان باعث کاهش جزئی میزان pH در طول مدت نگهداری نسبت به نمونه‌های بدون پوشش می‌گردد که با نتایج این بخش تطابق داشت [۱۶ و ۳۸]. افزایش pH نمونه‌ها با افزایش زمان نگهداری را نیز می‌توان به فعالیت آنزیم‌های اتولیتیک و باکتری‌های پروتئولیتیک ماهی نسبت

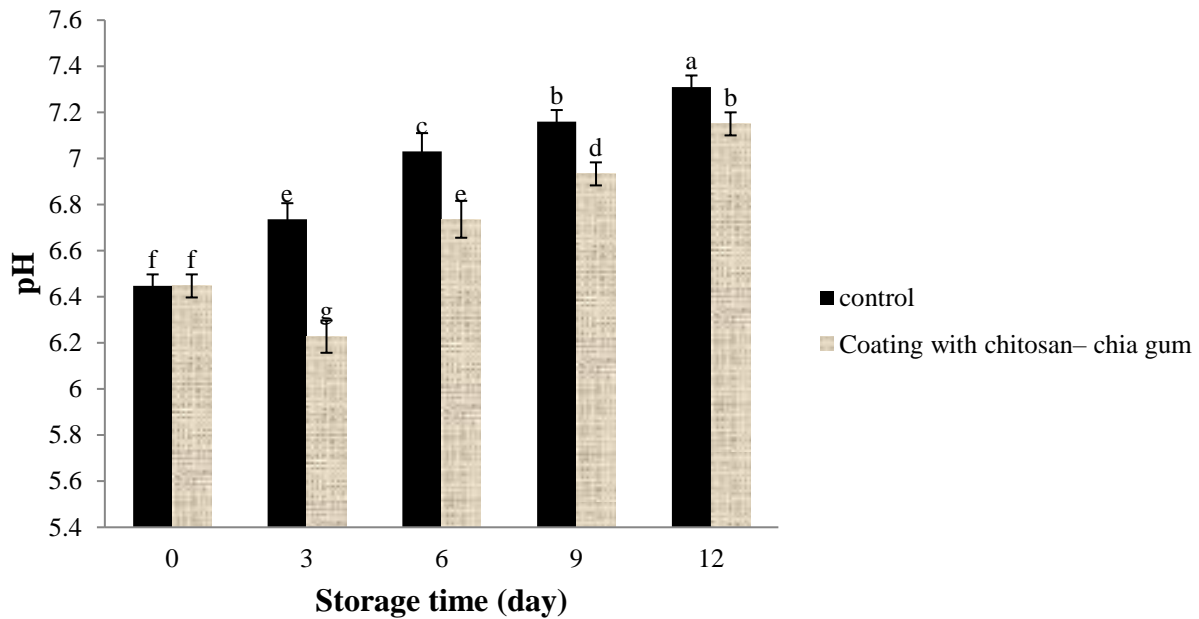


Figure 5- The effect of coating type and storage time on the pH

است. برخی این اثر کیتوزان را به وجود گروه‌های آمینی با بار مثبت نسبت داده‌اند که با درشت ملکول‌های بار منفی در سطح سلول میکروبی پیوند ایجاد کرده و منجر به گسیختگی غشای سلول باکتری، نشت مواد درون سلولی و در نهایت مرگ آن می‌شود [۴۲]. علاوه بر آن کیتوزان می‌تواند به صورت خراشیدن لایه لیپیدی ساکاریدی غشای خارجی باکتری و یا عملکرد آن به صورت سدی در مقابل نفوذ اکسیژن باشد [۳۰]. مشاهدات این تحقیق با مشاهدات دوان و همکاران (۲۰۰۷) منطبق است [۴۳]. این محققین گزارش کردند که استفاده از پوشش کیتوزان در ماهی، شمارش باکتری‌های مزوفیل هوازی و سرمادوست را به طور قابل توجهی در طول مدت نگهداری در شرایط سرما کاهش می‌دهد. اخوان سیاسی‌پور و همکاران (۲۰۲۲)، بیان داشتند که نمونه پوشش داده شده با موسیلاژ دانه چیا منجر به کاهش بار میکروبی نمونه‌ها گردید که همراستا با نتایج این مطالعه بود [۱۲].

۳-۶- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

تعداد باکتری/شیرشیاکلی

شکل ۶، نشان داد که با افزایش زمان نگهداری در تمامی نمونه‌ها تعداد باکتری‌های/شیرشیاکلی افزایش یافت که این افزایش در نمونه‌های فاقد پوشش از شدت بالاتری برخوردار بود. کیتوزان با داشتن طیف گسترده از فعالیت‌های ضد باکتریایی بازده مهارتی متفاوتی در برابر قارچ، باکتری گرم مثبت و منفی نشان می‌دهد. اثر ضد باکتریایی کیتوزان به دلیل وجود گروه‌های آمینی با بار مثبت می‌باشد که با درشت مولکول‌های دارای بار منفی در سطح سلول باکتریایی پیوند ایجاد نموده و منجر به گسیختگی غشای سلول باکتری، نشت مواد درون سلولی و در نهایت مرگ آن می‌شود. علاوه بر این، عملکرد آن می‌تواند به صورت سدی در مقابل نفوذ اکسیژن باشد [۳۱]. فاکتورهای متعددی بر فعالیت ضد باکتریایی کیتوزان اثر گذار است. اگرچه مکانیسم دقیق آن هنوز به روشنی مشخص نشده اما نظرات متفاوتی برای آن ارائه شده

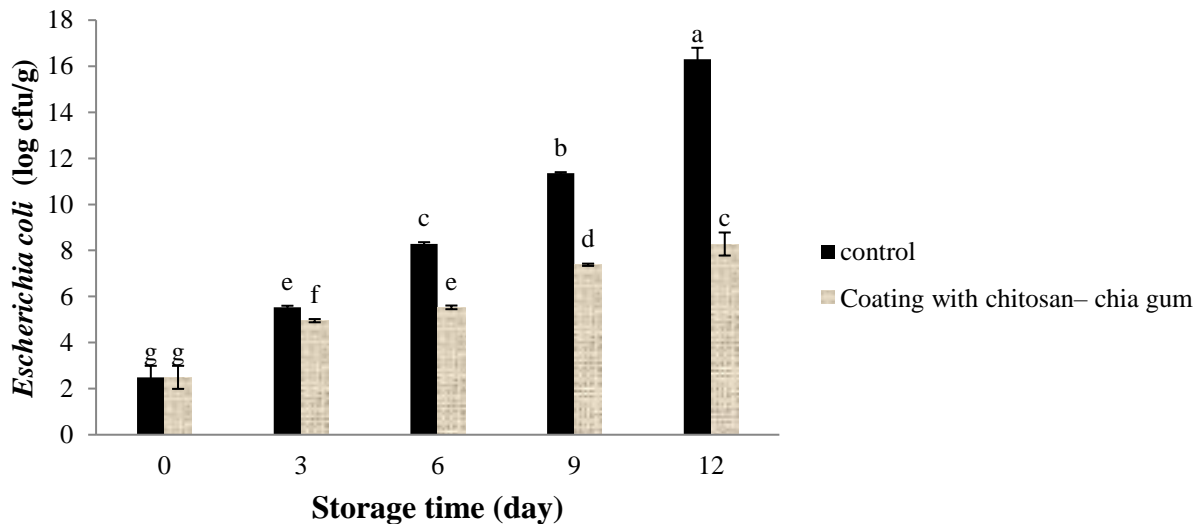


Figure 6- The effect of coating type and storage time on the *Escherichia coli*

نهایی اکسیداسیون چربی (هیدروپراکسیدها، آلدئیدها، کتون‌ها و اسیدهای چرب)، بو، طعم، رنگ و ارزش و کیفیت غذایی را دستخوش تغییر نموده و باعث عدم مطلوبیت ماهی می‌گردند [۴۴]. ایجاد خاصیت ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی و نیز ایجاد لایه محافظ در برابر اکسیژن، منجر به افزایش دوره نگهداری و حفظ کیفیت فیله‌ها می‌گردد [۴]. معتمدیان و همکاران (۲۰۲۲) نیز بیان داشتند که افزایش زمان نگهداری منجر به کاهش پذیرش کلی نمونه‌ها می‌گردد [۱۶].

۳-۷- تاثیر پوشش مورد استفاده و زمان نگهداری بر

پذیرش کلی نمونه‌ها

نتایج آورده شده در شکل ۷، نشان داد که با افزایش زمان نگهداری پذیرش کلی نمونه‌ها کاهش یافت و همچنین دامنه تغییرات برای امتیازات کسب شده برای پذیرش کلی از ۱/۰۰ تا ۵/۰۰ بود و بعد از روز سوم نگهداری نمونه‌های پوشش داده شده، امتیازات بیشتری نسبت به نمونه فاقد پوشش از ارزیاب‌ها کسب نمودند. ترکیبات ازت‌دار فرار و محصولات

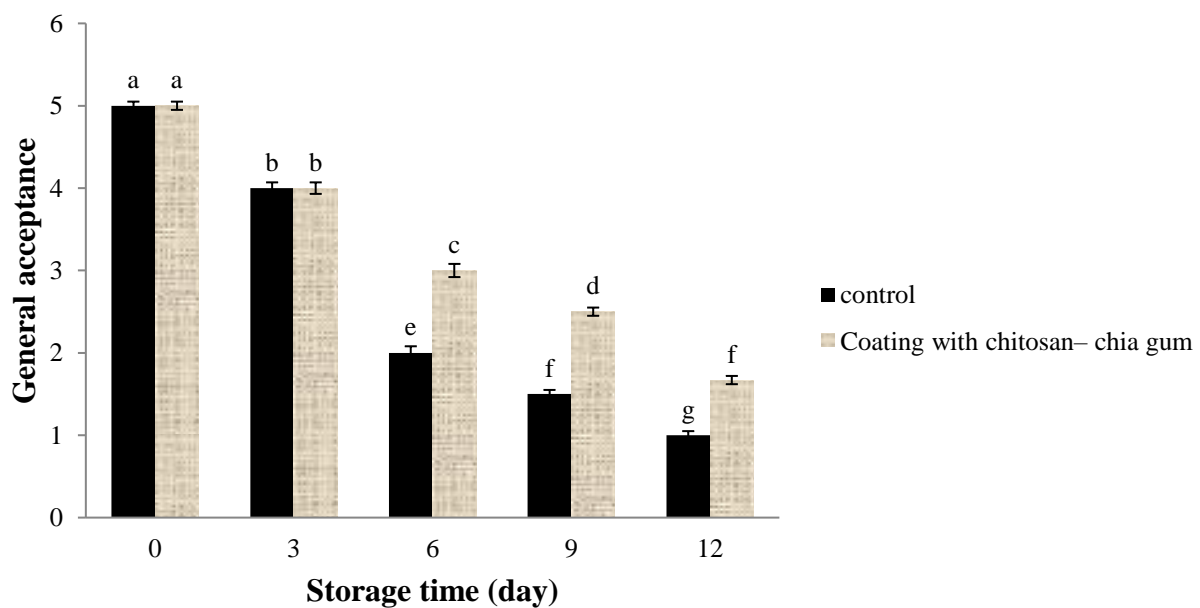


Figure 7- The effect of coating type and storage time on the *general acceptance*

۴- نتیجه گیری کلی

اقتصادی شوند، این مطالعه نشان داد که استفاده از پوشش کیتوزان- صمغ دانه چیا می تواند به افزایش مدت ماندگاری فیله های ماهی در یخچال کمک نماید. از طرفی نتایج مشخص نمود که استفاده از این پوشش منجر به کاهش اسیدهای چرب آزاد، شاخص تیوباریتوریک اسید، پراکسید و تعداد باکتری ها نسبت به نمونه فاقد پوشش گردید.

۵- منابع

- [1] Gomez-Estaca, J., Lopez DeE Lacey, A., Gomez-Guillena, M.C., Lopez-Caballero, M.E. and Montroa, P. 2009. Antimicrobial Activity of Composite Edible films Based on Fish Gelatin and Chitosan Incorporated with Clove Essential Oil. *Journal of Aquatic food Product Technology*. 18: 64-52.
- [2] Motamedzadegan, A., Gorjian, H., Moshtaghi Farokhi, N. and Khaosravi Rad, T. 2021. The effect of basil and cress seed gum on rheological properties, texture, and color of phytophagous fish paste. *Food science and technology*. 18 (113): 313-328. (In Persian).
- [3] Barros-Velázquez, J. 2016. *Antimicrobial Food Packaging*. Academic Press is an imprint of Elsevier, The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford OX5 1GB, UK. 678 P.
- [4] Ojagh, S.M., Rezaei, M., Razavi, S.H. and Hosseini, S.M. 2010. Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food chemistry*. 120 (1): 193-198.
- [5] Kyrikou, I. and Briassoulis, D. 2007. Biodegradation of agricultural plastic films: a critical review. *Journal of Polymers and the Environment*. 15(2):125-50.
- [6] Souza, B.W., Cerqueira, M.A., Ruiz, H.A., Martins, J.T., Casariego, A., Teixeira, J.A. and Vicente, A.A. 2010. Effect of chitosan-based coatings on the shelf life of salmon (*Salmo salar*). *Journal Agricultural Food Chemistry*. 58(21):11456-62.
- [7] Ahangar, R. 2020. The effect of different types of chitosan on the chemical characteristics of huso fillet (*Huso huso*) stored in refrigerator. *Journal food science and technology*. 9 (4): 232-243. (In Persian).
- [8] Kamani, J., Motalbei Moghanjoghi, A., Razavilar, V. and Rokni, N. 2020. Study the

از آن جا که رشد باکتریایی و فساد شیمیایی از دلایل اصلی فساد گوشت و فرآورده های گوشتی محسوب می گردد که ممکن است سبب بروز مسمومیت های غذایی و مرگ و میر مصرف کنندگان و نیز ایجاد خسارت های قابل ملاحظه

effect of nanochitosan with sodium acetate coating on shelf life of Rainbow trout fillet (*Onchorynchus mykiss*) in refrigerator temperature. *Iranian Scientific Fisheries Journal*. 29(5): 133-147. (In Persian).

- [9] Fasihi, H., Fazilati, M., Hashemi, M. and Noshirvani, N. 2017. Novel carboxymethyl cellulose-polyvinyl alcohol blend films stabilized by Pickering emulsion incorporation method. *Carbohydrate polymers*. 167: 79-89.
- [10] Iglesias-Puig, E. and Haros, M. 2013. Evaluation of performance of dough and bread incorporating chia (*Salvia hispanica* L.). *European Food Research and Technology*. 237(6): 865-74.
- [11] Dehkhoda, M., Khodaian, F. and Movahed, S. 2015. The effect of isomalt and maltitol on the qualitative and sensory properties of sponge cake. *Journal of Biosystem Engineering of Iran (Agricultural Sciences of Iran)*. 46 (2): 147-155. (In Persian).
- [12] Akhavan Seiasipour Foumani, F., Sharifi Soltani, M., Zomorodi, S., Jafarian, S. and Khosrowshahi Asl, A. 2022. Effect of chia seed mucilage coating containing zinc oxide nanoparticles on shelf life of chicken fillet. *Veterinary Research Forum*. 13 (4): 577-585.
- [13] Amiri, M., Ahmadi, M., Ariaii, P., Golestan, L. and Hasansarai, A. 2021. Use composite coating of chitosan-chia seed gum enriched with microliposomes of Bay laurel essential oil to increase the shelf life of quail fillets. *Food Science & Nutrition*. 9. doi 10.1002/fsn3.2578
- [14] Coban, M.Z. and Coban, O.E. 2020. Potency and use of chia mucilage coating containing propolis liquid extract for improves shelf-life of sea bass fillets. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria journal*. 19(3):255-260.

- [15] Munoz, L. 2012. Mucilage from chia seeds (*Salvia Hispanica*.L); Microstructure, physicochemical characterization and applications in food industry. Pontificia Universidad catolica de chile escuela ingenieria santiago de chile. 1-146.
- [16] Motamedian, O., Qarakhani, A. and Tokmechi, A. 2022. Effect of chitosan coating and storage time on chemical and microbial properties of sea bass fillet using response surface method. *Journal of Marine Sciences and Techniques*. doi: 10.22113/jmst.2021.263684.2408. (In Persian).
- [17] AOCS. 1993. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society, AOCS Press, Champaign, IL. 762p.
- [18] Seabury, K. 2002. The effect of antioxidants in preventing farther oxidation in TBA analysis. California state science fair. Project number, Jo 404.
- [19] Goulas, A.E. and Kontominas, M.G. 2005. Effect of salting and smoking-method on the keeping quality of chub mackerel (*Scomber japonicus*): biochemical and sensory attributes. *Food chemistry*. 93(3): 511-20.
- [20] Fan, W., Sun, J., Chen, Y., Qiu, J., Zhang, Y. and Chi, Y. 2009. Effects of chitosan coating on quality and shelf life of silver carp during frozen storage. *Food Chemistry*. 115: 66-70.
- [21] Herrero, M.M., Sagues, R.X., Gerez, J.J. and Ventura, M.T. 1999. Halo tolerant and halophilic histamine forming bacteria isolated in salted fish. *Journal food protection*. 62 (5): 509- 14
- [22] Ozogul, Y., Yuvka, İ., Ucar, Y., Durmus, M., Kösker, A.R, Öz, M. and Ozogul, F. 2017. Evaluation of effects of nanoemulsion based on herb essential oils (rosemary, laurel, thyme and sage) on sensory, chemical and microbiological quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets during ice storage. *Lwt*. 75: 677-84.
- [23] Rezaeei, M., Sahari, M.E and Moeini, S. 2011. Fat qualitative assessment of Kilka Anchovy fish during freezing storage at different temperatures. *Sciences and Technology of Agriculture and Natural Resources Journal* 10. 35 – 45. (In Persian).
- [24] Cappuccino, J.C. and Sherman, N. 1999. *Microbiology*, Benjamin / Cumming Science Publishing. Inc., San Francisco.
- [25] Sankar, T.V. and Raghunath, M.R. 1995. Effect of pre-freezing iced storage on the lipid fractions of *Ariomma indica* during frozen storage. *Fishery Technology*. 32:88-92.
- [26] Roldan, H.A., Roura, S.I, Montecchia, C.L, Perez Borla, O.L. and Crupkin, M. 2005. Lipid changes in frozen stored fillets from pre-and postspawned hake (*Merluccius hubbsi* Marini). *Journal of Food Biochemistry*. 29(2):187-204.
- [27] Pourkargar, H. and Rafati, A. 2020. Effect of edible Chitosan coating containing *Mentha piperita* L. essence on shelf life of Rainbow Trout fillet (*Oncorhynchus mykiss*) during storage in refrigerator temperature ($4\pm 1^\circ\text{C}$). *Aquatic Ecology*. 10 (1) :53-66
- [28] Ojagh, S.M., Rezaei, M. and Razavi, S. 2014. Improvement of the Storage Quality of Frozen Rainbow Trout by Chitosan Coating Incorporated with Cinnamon Oil. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 23 (2): 146-154.
- [29] Jorjani, S., Ghelichi, A. and Hedayatifard, M. 2018. Effect of chitosan coating enriched with rice-bran extract on the shelf-life of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during cold storage. 28 (3): 153-167. (In Persian).
- [30] Jeon, Y.J., Kamil, J.Y. and Shahidi, F. 2002. Chitosan as an edible invisible film for quality preservation of herring and Atlantic cod. *Journal of agricultural and food chemistry*. 50(18):5167-78.
- [31] López-Caballero, M.E., Gómez-Guillén, M.C., Pérez-Mateos, M. and Montero, P. 2005. A chitosan-gelatin blend as a coating for fish patties. *Food hydrocolloids*. 19(2):303-11.
- [32] Tolouie, H., Mohtadi Niya, J., Arefhosseini, S. and Asghari Jafarabadi, M. 2012. The effect of chitosan coating that enriched with α -tocopherol on lipid oxidation in farmed trout (*oncorhynchus mykiss*) during refrigerated storage. *Research and Innovation in Food Science and Technology*, 1(3): 153-164. (In Persian).
- [33] Arabestani, A., Kadivar, M., Shahedi, M. and Goli, S.A.H. 2013. Investigation of some

- structural properties and antioxidant activity of barley seed protein film and its effect on oxidation indices of sunflower oil. *Innovative food technologies (IFT)*. 1 (2): 3-14. (In Persian).
- [34] Li, T., Hu, W., Li, J., Zhang, X., Zhu, J. and Li, X. 2012. Coating effects of tea polyphenol and rosemary extract combined with chitosan on the storage quality of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*). *Food Control*. 25(1):101-6.
- [35] Yilmaz, M., Ceylan, Z.G., Kocaman, M., Kaya, M. and Yilmaz, H. 2009. The effect of vacuum and modified atmosphere packaging on growth of *Listeria* in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *Journal of muscle foods*. 20(4):465-77.
- [36] Gimenez, B., Roncales, P. and Beltran, J.A. 2002. Modified atmosphere packaging of filleted rainbow trout. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 82(10):1154-9.
- [37] Volpe, M.G., Siano, F., Paolucci, M., Sacco, A., Sorrentino, A., Malinconico, M. and Varricchio, E. 2015. Active edible coating effectiveness in shelf-life enhancement of trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *LWT-Food Science and Technology*. 60(1): 615-622.
- [38] Yu, D., Li, P., Xu, Y., Jiang, Q. and Xia, W. 2017. Physicochemical, microbiological, and sensory attributes of chitosan-coated grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) fillets stored at 4°C. *International journal of food properties*. 20(2): 390-401.
- [39] Kilinceker, O., Dogan, I.S. and Kucukoner, E. 2009. Effect of edible coatings on the quality of frozen fish fillets. *LWT-Food Science and Technology*. 42: 868-873.
- [40] Latou, E., Mexis, S.F., Badeka, A.V., Kontakos, S. and Kontominas M.G. 2014. Combined effect of chitosan and modified atmosphere packaging for shelf life extension of chicken breast fillets. *LWT - Food Science and Technology*. 55: 263-268
- [41] Arashisar, X., Hisar, O., Kaya, M. and Yanik, T. 2004. Effects of modified atmosphere and vacuum packaging on microbiological and chemical properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *International Journal of Food Microbiology*. 97: 209-214.
- [42] No, H.K., Meyersm S.P., Prinyawiwatkul, W. and Xu, Z. 2007. Application effects of chitosan for improvement of quality and shelf life of foods: A review. *Journal of Food Science*. 72: 87-100.
- [43] Duan, J., Park, S.I., Daeschel, M.A. and Zhao, Y. 2007. Antimicrobial chitosan lysozyme (CL) films and coatings for enhancing microbial safety of Mozzarella cheese. *Journal Food Science*. 72: 355-362.
- [44] Sakanaka, S., Tachibana, Y. and Okada, Y. 2005. Preparation and antioxidant properties of extracts of Japanese persimmon leaf tea (kakinoha-cha). *Food chemistry*. 89(4): 569-75.



Scientific Research

Investigating the effect of chitosan-chia seed gum coating on some chemical, microbial and sensory properties of Phytophagous fish (*Hypophthalmichthys molitrix*) during storage at refrigerator temperature

Mehrnoush Ebrahimi Valadani^a, Maryam Yousefpour^{b,*}, Mahshid Shamloofar^c, Shadi Mehdikhani^d

a: ph.D. Student, Department of Food science & Technology, Nour Branch, Islamic Azad University, Nour, Iran

b: Assistant Professor, Department of Food Science & Technology, Nour Branch, Islamic Azad University, Nour, Iran

c: Assistant Professor, Department of Fisheries, Azadshahr Branch, Islamic Azad University, Azadshahr, Iran

d: Assistant Professor, Department of Food Science & Technology, Shahre-e-Qods Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Article History:

Received: 2023/2/13

Accepted: 2023/6/13

Keywords:

Edible coating,
Chitosan-chia seed gum,
Shelf life,
Phytophagous fish

DOI: 10.22034/FSCT.21.153.88.

*Corresponding Author E-

One of the main concerns in the production and processing of fishery products is the issue of storage and increasing its shelf life. In this regard, this study aims to investigate the effect of chitosan-chia seed gum coating (2% and 1.5% of the sample weight, respectively) on some chemical properties (the amount of free fatty acids, peroxide, thiobarbituric acid index, volatile nitrogenous bases and pH), microbial (number of *Escherichia coli* bacteria) and sensory of phytophagous fish during storage period (0, 3, 6, 9 and 12 days) was done at refrigerator temperature. The results showed that the amount of free fatty acids, peroxide, thiobarbituric index, volatile nitrogenous bases and the number of *Escherichia coli* bacteria in all the samples increased with the increase in storage time, and this increase was less intense in the samples coated with chitosan-chia seed gum solution. The findings indicated that with increasing storage time, the pH level increased in the uncoated samples, but in the coated samples, the pH level decreased at first and then increased. The sensory evaluation of the samples also revealed that the overall acceptance of the samples decreased with the increase in storage time and after the third day of storage, the coated samples received more points than the uncoated samples from the evaluators. Finally, this study showed that the use of chitosan-chia seed gum coating can help increase the shelf life of fish fillets in the refrigerator.