

بسم الله الرحمن الرحيم

بکارگیری روش‌های مختلف عصاره‌گیری اوجی و اناریجه
به منظور ارتقاء کیفیت حسی و ماندگاری ماهی کپور نقره‌ای

نویسنده:

زهره لطیفی



اوستای
پارسیان

۱۳۹۸

سرشناسه: لطیفی، زهرا، ۱۳۶۴- latifi, zahra

عنوان و نام پدیدآور: بکارگیری روش‌های مختلف عصاره‌گیری اوجی و اناریجه به منظور ارتقاء کیفیت
حسی و ماندگاری ماهی کپور نقره‌ای / نویسنده زهرا لطیفی.

مشخصات نشر: تهران: اوستای پارسیان، ۱۳۹۸.

مشخصات ظاهری: ۲۰۸ ص.

شابک: 978-600-9901-35-7

وضعیت فهرست نویسی: فیبا

موضوع: ماهی به منزله غذا - ایران -- Fish as food -- Iran

موضوع: اسانس‌های طعم‌دهنده -- تجزیه و آزمایش

موضوع: Flavoring essences -- Analysis

موضوع: گیاهان معطر - ایران -- Aromatic plants -- Iran

موضوع: کپور نقره‌ای - ایران -- Silver carp -- Iran

موضوع: کپورماهیان - ایران -- Cyprinidae -- Iran

ه. بندی: TX ۳۸۵

ر. بند: ۳۹۲/۶۴۰

شماره کتاب: سی ملی ۵۹۴۳۶۳۵

عنوان: بکارگیری روش‌های مختلف عصاره-

گیری اوجی و اناریجه به منظور ارتقاء کیفیت

حسی و ماندگاری ماهی کپور نقره‌ای

نویسنده: زهرا لطیفی

چاپ/صحافی: نوز

طراح جلد: پروین بطری

نوبت چاپ: اول / پاییز ۱۳۹۸

تیراژ: ۵۰۰ جلد

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۹۰۱-۳۵-۷

قیمت: ۳۵۰۰۰ تومان



اوستای
پارسیان

نشانی: تهران، میدان انقلاب،

ابتدای خیابان جمالزاده جنوبی،

پلاک ۱۲۹، طبقه سوم، واحد ۵،

انتشارات اوستای پارسیان

تلفن: ۰۲۱-۶۶۵۷۲۰۱۲

همراه: ۰۹۰۱ ۰۹۰۱ ۰۶۵

www.parsianketab.com

حق چاپ محفوظ و در اختیار ناشر است.

فهرست مطالب

فصل ۱ مقدمه و کلیات

۱-۱	مقدمه	۹
۲-۱	ماهی	۱۳
۱-۲-۱	تاریخچه پرورش ماهی	۱۳
۲-۲-۱	ارزش تغذیه ای ماهی و نقش آن در سلامت جامعه	۱۴
۳-۲-۱	سرانه مصرف آبزیان در ایران	۱۷
۴-۲-۱	توام موقعیتی مؤثر در رفتار مصرف کنندگان خانگی ماهی	۱۷
۵-۲-۱	ساد ماهی	۲۲
۶-۲-۱	عومل ساد ماهی	۲۵
۷-۲-۱	سنجش ماهی تازه از فاسد	۲۵
۸-۲-۱	اصول نگهداری ماهی	۲۷
۹-۲-۱	افزودنی های مواد غذایی	۲۹
۱-۹-۲-۱	افزودنی ها را به دو دسته کلو تقسیم می کنند	۳۰
۲-۹-۲-۱	افزودنی های مجاز در فرآورده ماهی	۳۱
۱۰-۲-۱	مواد نگهدارنده:	۳۱
۱-۱۰-۲-۱	نگهدارنده های شیمیایی	۳۲
۲-۱۰-۲-۱	نگهدارنده های طبیعی	۳۳
۳-۱۰-۲-۱	روش های نگهداری توام	۳۳
۱۱-۲-۱	ماهی کپور نقره ای	۳۴
۳-۱	گیاهان معطر	۳۶
۱-۳-۱	تاریخچه استفاده از گیاهان معطر و ادویه ها	۳۶
۲-۳-۱	طبقه بندی گیاهان دارویی بر اساس اثرات آنها	۳۷
۳-۳-۱	انواع گیاهان حاوی مواد موثره:	۳۷
۴-۳-۱	عصاره گیاهی	۳۸
۱-۴-۳-۱	انواع عصاره ها	۳۹
۲-۴-۳-۱	ارزیابی عصاره های گیاهی	۴۰
۳-۴-۳-۱	قسمت های مورد استفاده گیاه برای عصاره گیری	۴۱
۵-۴-۳-۱	استخراج عصاره	۴۱
۷-۴-۳-۱	انواع روش های استخراج و عصاره گیری	۴۲
۷-۴-۳-۱	فرایند تولید عصاره های گیاهی	۴۷

۴۹	۴-۱ گیاه اوجی
۵۲	۵-۱ اناریجه
۵۴	۶-۱ اولتراسونیک
۵۶	۱-۶ اصول تکنولوژی اولتراسوند در مواد غذایی
۵۷	۱-۶-۲ کاربردهای فراصوت در صنعت غذا
۵۷	۱-۶-۲-۱ اثرات شیمیایی و بیوشیمیایی
۵۷	۱-۶-۲-۲ اثرات مکانیکی
۵۹	۳-۶ استخراج ترکیبات گیاهی با روش اولتراسونیک
۶۰	۱-۶-۳-۱ روش عصاره گیری با امواج فراصوت
۶۱	۱-۶-۳-۲ محاسن روش عصاره گیری همراه با امواج فراصوت
۶۱	۱-۶-۳-۳ معایب روش عصاره گیری همراه با امواج فراصوت

فصل ۲ پیشینه بحث ۴۴۱۱۲۶۰۶۹

۶۳	۱-۲ تحقیقات انجام شده در زمینه بررسی فعالیت ضد میکروبی مواد موثره گیاهان دارویی
۶۵	۲-۲ در شرایط آزمایشگاهی
۱۰۵	۳-۲ در سیستم های آنلاین
۱۱۰	۴-۲ اثر عصاره بر مام
۱۱۵	۵-۲ اثر اولتراسونیک

فصل ۳ مواد و روش ها

۱۲۱	۱-۳ مواد
۱۲۱	۱-۳-۱ مواد مصرفی
۱۲۴	۱-۳-۲ سایر مواد
۱۲۵	۲-۳-۲ مواد غیر مصرفی
۱۲۸	۲-۳ روش کار
۱۲۸	۱-۲-۳ روش استخراج عصاره
۱۲۹	۱-۲-۳-۱ استخراج با روش خیساندن
۱۲۹	۲-۲-۳-۲ استخراج به روش فراصوت
۱۳۱	۲-۲-۳-۳ اندازه گیری ترکیبات فیتوشیمیایی
۱۳۱	۱-۲-۳-۳-۱ اندازه گیری ترکیبات فنولی کل
۱۳۲	۲-۲-۳-۳-۲ اندازه گیری ترکیبات فلاونوئیدی کل
۱۳۲	۳-۲-۳-۳-۱ ارزیابی فعالیت آنتی اکسیدانی
۱۳۳	۴-۲-۳-۳-۱ شناسایی و اندازه گیری کمی ترکیبات فنولی و فلاونوئیدی با روش TLC
۱۳۵	۵-۲-۳-۳-۱ شناسایی و اندازه گیری کمی ترکیبات فنولی توسط دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا
۱۳۶	۲-۲-۳ نمونه های مورد آزمون
۱۳۶	۱-۲-۳-۳ تعریف نمونه

۱۳۶	۲-۲-۲-۳ تهیه تیمارها
۱۳۷	۳-۲-۲-۳ نگهداری نمونه ها
۱۳۷	۴-۲-۲-۳ روزهای مورد مطالعه
۱۳۷	۳-۲-۳ آزمون ها
۱۳۷	۱-۳-۲-۳ آزمون های میکروبی
۱۳۷	۱-۱-۳-۲-۳ شمارش کلی میکرو ارگانسیم های سرمدوست
۱۳۸	۲-۱-۳-۲-۳ شمارش کلی میکرو ارگانسیم های هوازی مزوفیل
۱۳۸	۳-۱-۳-۲-۳ شمارش کپک و مخمرها
۱۳۸	۲-۳-۲-۳ آزمون های شیمیایی
۱۳۸	۱-۲-۳-۲-۳ اندازه گیری مواد ازته فرار
۱۳۹	۲-۲-۳-۲-۳ اندازه گیری تغییرات pH
۱۳۹	۳-۳-۲-۳ آزمون حساسیت
۱۴۰	۴-۲-۳ آنالیز آماری

فصل ۴ نتایج و بحث

۱۴۴	۱-۴ میزان بازده استخراج - شماره
۱۴۴	۱-۱-۴ اثر متناوب زمان و زمان استراحت بر بازده استخراج
۱۴۷	۲-۱-۴ اثر روش استخراج بر میزان بازده استخراج عصاره
۱۵۱	۲-۴ فعالیت مهارکنندگی رادیکال های DPPH
	۱-۲-۴ مقایسه میانگین درصد مهار رادیکال های DPPH در غلظتهای مختلف عصاره های اوجی
۱۵۱	اولتراسونیک و اوجی ماسراسیون و آنتی سیدان های سنتزی BHT و BHA
	۲-۲-۴ مقایسه میانگین درصد مهار رادیکال های DPPH در غلظتهای مختلف عصاره های اناریجه
۱۵۳	اولتراسونیک و اناریجه ماسراسیون و آنتیاکسیدان های سنتزی BHT و BHA
	۳-۲-۴ مقایسه میزان توانایی به دام اندازی رادیکال های DPPH در عصاره های اوجی و اناریجه با دو
۱۵۴	روش روش اولتراسونیک و ماسراسیون با آنتی اکسیدان های سنتزی BHT و BHA
۱۵۹	۳-۴ ارزیابی میزان ترکیبات فیتوشیمیایی در عصاره ها
۱۵۹	۱-۳-۴ مقدار تام ترکیبات فنولی کل و فلاوونوئیدی کل در عصاره دو گیاه اوجی و اناریجه
۱۶۳	۴-۴ اندازه گیری کیفی اسیدهای فنولی موجود در دو گیاه اوجی و اناریجه با روش
۱۶۴	۵-۴ تعیین اسیدهای فنلی عصاره ها با HPLC
۱۶۴	۱-۵-۴ اسیدهای فنلی اناریجه ماسراسیون
۱۶۶	۲-۵-۴ اسیدهای فنلی اناریجه اولتراسونیک
۱۶۸	۳-۵-۴ اسیدهای فنلی اوجی ماسراسیون
۱۷۰	۴-۵-۴ اسیدهای فنلی اوجی اولتراسونیک

- ۵-۴-۵ مقایسه اسیدهای فنولی موجود در عصاره استخراج شده به دو روش اولتراسونیک و ماسراسیون از برگ های گیاهان اوجی و اناریجه ۱۷۲
- ۵-۴-۵ نتایج آزمایشات افزودن عصاره های گیاهی به فیله ماهی کیور نقره ای (فیتوفاگ) ۱۷۴
- ۵-۴-۱ آزمون شیمیایی اندازه گیری مواد از ته فرار (□□□-□) ۱۷۴
- ۵-۴-۲ آزمون شیمیایی اندازه گیری □□ در تیمارها ۱۷۶
- ۵-۴-۳ آنالیز حسی ۱۷۸
- ۵-۴-۱-۳ ارزیابی رنگ ۱۷۸
- ۵-۴-۲-۳ ارزیابی عطر و بو ۱۸۰
- ۵-۴-۳-۳ ارزیابی طعم و مزه ۱۸۲
- ۵-۴-۴-۳ ارزیابی بافت ۱۸۴
- ۵-۴-۵-۳ پذیرش کلی ۱۸۶
- ۵-۱-۱ آزمایش های میکروبی ۱۸۸
- ۵-۱-۴-۱ باکتری های سرمادوست ۱۸۸
- ۵-۴-۲ باکتری های مزوفیل هوازی ۱۹۰
- ۵-۴-۴ شمارش کبک و مخمر ۱۹۲
- ۵-۳ منابع مآخذ ۱۹۳