

XÁC ĐỊNH KHẢ NĂNG BẢO QUẢN THỊT VỊT CỦA TINH DẦU VỎ QUẢ CAM SÀNH HÀ GIANG

DETERMINATION THE ABILITY PRESERVED DUCK MEAT OF ORANGE PEEL OIL HA GIANG

Hoàng Minh Khang^{1,*}, Phạm Văn Dật¹, Nguyễn Văn Bình¹, Nguyễn Đăng Huynh¹

¹Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội

*Email: khang_hoang79@yahoo.com

Ngày nhận bài: 01/10/2017

Ngày nhận bài sửa sau phản biện: 26/12/2017

Ngày chấp nhận đăng: 26/02/2018

TÓM TẮT

Trong tinh dầu vỏ quả cam sành Hà Giang có chứa các cấu tử thuộc nhóm terpene và dẫn xuất chứa oxi của terpene, trong đó có các cấu tử chiếm tỷ lệ cao như: limonene, α -pinene, β -phelandrene, camphene và γ -terpinene. Các kết quả nghiên cứu cho thấy các thành phần terpineol, limonene, geraniol trong tinh dầu có khả năng ức chế được 50-60% các vi sinh vật *Salmonella senftenber*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* và *Pseudomonas species* trong thực phẩm [13]. Thông thường thịt vịt tươi để ở ngăn mát tủ lạnh, khoảng 2 ngày đã xuất hiện các mùi hôi, làm giảm chất lượng của thịt nhanh chóng [1]. Thịt vịt ở các công thức CT-B và CT-C có sự biến đổi chậm hơn, thịt có độ pH < 7. Các chỉ tiêu vi sinh của thịt vịt ở công thức CT-B và CT-C đều nhỏ hơn giới hạn cho phép. Thịt vịt ở các công thức CT-B và CT-C có tổng điểm giá trị cảm quan được xếp loại khá. Vì vậy có thể ứng dụng tinh dầu vỏ quả cam sành Hà Giang trong bảo quản thịt vịt tươi.

Từ khóa: Bảo quản thịt vịt, chỉ tiêu cảm quan, chỉ tiêu hóa sinh, chỉ tiêu vi sinh, tinh dầu vỏ quả cam sành Hà Giang.

ABSTRACT

Orange peel oil Ha Giang contains heading constituents terpene and oxygen containing of terpene derivatives, which have a high proportion constituents such as limonene, α -pinene, β -phelandrene, γ -terpinene and camphene. The research results show that the composition terpineol, limonene, geraniol of orange peel oil likely to be 50-60% inhibition of microorganisms *senftenber Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas species* in food [13]. Usually fresh duck meat to cool in the refrigerator compartment, about 2 days appeared the odor reduce the quality of the meat quickly [1]. Recipe duck meat in CT-B and CT-C slower variations, meat pH < 7. The microbiological indicators of duck meat in recipes CT-B and CT-C are less than the limit allowed. Recipe duck meat in CT-B and CT-C with a total point value sensory graded fairly. So can apply orange peel oil Ha Giang in storage of fresh duck meat.

Keywords: Preservation duck meat, organoleptic indicators, biochemical indicators, microbiological indicators, orange peel oil Ha Giang.