

Research Article

The effect of Sambumaz; a natural spice mixture enriched with black Elderberry (*Sambucus ebulus*) fruit powder on the shelf-life extension of chicken fillet meat stored at refrigerated temperature

Mahyar Yousefi Siahkalroodi ^{*1}, Fatemeh Khan Ahmadi ², Mobina Ghadiri Abyaneh ³

¹ Department of Aquatic Animal Diseases, Faculty of Veterinary Medicine, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

² Faculty of Veterinary Medicine, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

³ Department of Food Industry Engineering, Faculty of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, Tehran Medical Sciences Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

Key Words

Sambumaz
Shelf life
Natural preservative
Antioxidant activity
Antimicrobial activity
Chicken fillet

Abstract

Introduction: Microbial growth and lipid oxidation are the primary factors of chicken spoilage under refrigerated conditions. Chemical preservatives are commonly used in various foods to extend shelf life and maintain quality. However, due to the potential adverse effects of their continuous use, the application of natural preservatives is increasing. Sambumaz, with its high content of bioactive compounds such as anthocyanins, flavonoids, vitamin C, and valeric acid, can be used as a natural preservative for chicken meat. This study investigated the effect of Sambumaz, a natural spice mixture enriched with black Elderberry (*Sambucus ebulus*) fruit powder, on the shelf life and quality of chicken fillet stored at refrigerated temperatures.

Materials & Methods: In this study, Sambumaz was used as a natural preservative with antimicrobial properties and favorable sensory effects in ready-to-cook chicken fillet meat. Half of the chicken fillets were marinated using this spice mixture and the other half of the chicken fillets without Sambumaz were also considered as controls and all were stored under the same conditions, i.e., refrigerator temperature (4°C). To examine the samples, chemical tests (total volatile nitrogen bases), microbial tests (total microorganism count, coagulase-positive *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, and *Salmonella* counts) and sensory evaluations were conducted at intervals of 1, 2, 3, 4, 5, and 6 days.

Results: The findings indicated that Sambumaz effectively delayed microbial spoilage and lipid oxidation in chicken fillets. Its use, of Sambumaz, particularly due to its antioxidant and antimicrobial properties, significantly increased the shelf life of chicken, reduced the growth of harmful microorganisms, and improved the sensory quality compared to the control ($P < 0.05$).

Conclusion: Therefore, it can be concluded that Sambumaz can be used as a natural preservative with positive effect on the sensory properties of ready-to-cook chicken meat, is a suitable alternative to chemical preservatives with potential for industrial production and entry into the market.

Article info

* Corresponding Author's email:
mahyaryousefi98@gmail.com

Received: 30 August 2025

Reviewed: 1 October 2025

Revised: 1 December 2025

Accepted: 1 January 2026

مقاله علمی - پژوهشی

اثر سامبا مز؛ مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودر میوه آق‌طی سیاه (*Sambucus ebulus*) بر افزایش ماندگاری گوشت فیله مرغ نگهداری شده در دمای یخچال

مهیار یوسفی سیاه کلرودی^{۱*}، فاطمه خان احمدی^۲، مبینا قدیری/بیانه^۳

^۱ گروه بیماری‌های آبزیان، دانشکده دامپزشکی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

^۲ دانشکده دامپزشکی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

^۳ گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده داروسازی و علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

کلمات کلیدی

چکیده

سامبامز

ماندگاری

نگهدارنده طبیعی

فعالیت آنتی‌اکسیدانی

فعالیت ضد میکروبی

فیله مرغ

مقدمه: رشد میکروبی و اکسیداسیون لیپیدها از عوامل اولیه فساد مرغ در شرایط یخچالی می‌باشند. نگه‌دارنده‌های شیمیایی به منظور افزایش زمان ماندگاری و حفظ کیفیت به‌طور متداول در مواد غذایی مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرند. هم‌چنین به‌علت مضرات احتمالی استفاده مداوم آن‌ها در مواد غذایی، کاربرد نگه‌دارنده‌های طبیعی رو به افزایش است. سامبا مز با دارا بودن میزان بالایی از ترکیبات فعال زیستی مانند آنتوسیانین‌ها، فلاونوئیدها، ویتامین C و اسید والریانیک می‌تواند به‌عنوان نگه‌دارنده طبیعی برای گوشت مرغ مورد استفاده قرار گیرد. این مطالعه به بررسی تأثیر سامبا مز؛ مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودر میوه آق‌طی سیاه (*Sambucus ebulus*) بر ماندگاری و کیفیت فیله مرغ در دمای یخچال پرداخت.

مواد و روش‌ها: در این تحقیق از سامبا مز به‌عنوان نگه‌دارنده طبیعی با خواص ضد میکروبی و اثرات مطلوب حسی در گوشت فیله مرغ آماده طبخ استفاده شد. نیمی از فیله‌های مرغ با استفاده از این مخلوط ادویه آغشته شده و نیمی دیگر از فیله‌های مرغ که بدون سامبا مز بودند نیز به‌عنوان شاهد در نظر گرفته شدند و همگی در شرایط یکسان یعنی دمای یخچال (۴ درجه سانتی‌گراد) نگهداری شدند. برای بررسی نمونه‌ها، آزمون شیمیایی (بازهای نیتروژنی فرار)، آزمون‌های میکروبی (شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها، شمارش استافیلوکوکوس اورئوس - کواگولاز، اشرشیا کلی و سالمونلا) و آزمون حسی طی بازه‌های زمانی ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ روز انجام شد.

نتایج: یافته‌ها نشان می‌دهد سامبا مز به‌خوبی توانسته فساد میکروبی و اکسیداسیون چربی‌ها را در فیله مرغ به تأخیر بیندازد. به‌طوری‌که استفاده از سامبا مز، به‌ویژه به‌دلیل خاصیت آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی، موجب افزایش قابل توجه مدت ماندگاری مرغ، کاهش رشد میکروارگانیسم‌های مضر و بهبود کیفیت حسی محصول نسبت به نمونه شاهد گردید ($P < 0.05$).

بحث و نتیجه‌گیری: لذا می‌توان نتیجه گرفت سامبا مز به‌عنوان یک نگه‌دارنده طبیعی که بر خصوصیات حسی گوشت مرغ آماده‌ی طبخ نیز اثر مثبت دارد، قابل استفاده بوده و جایگزین مناسبی برای نگه‌دارنده‌های شیمیایی است و قابلیت تولید صنعتی و ورود به بازار را خواهد داشت.

* پست الکترونیکی نویسنده مسئول:

mahyaryousefi98@gmail.com

تاریخ دریافت: ۸ شهریور ۱۴۰۴

تاریخ داوری: ۹ مهر ۱۴۰۴

تاریخ اصلاح: ۱۰ آذر ۱۴۰۴

تاریخ پذیرش: ۱۱ دی ۱۴۰۴

مقدمه

گوشت مرغ به دلیل طبع آسان، فراوانی، تنوع فرآورده‌های حاصل از آن و ارزانی در مقایسه با انواع گوشت‌های خوراکی دیگر، در دنیا طرفداران زیادی دارد و به همین دلیل در سبد غذایی اکثر مصرف کنندگان وجود دارد. گوشت مرغ منبع غنی از پروتئین با کیفیت بالا است که حاوی تمامی اسیدهای آمینه ضروری برای بدن می‌باشد. هر ۱۰۰ گرم گوشت مرغ پخته شده، حدود ۲۵-۳۰ گرم پروتئین دارد. همچنین، گوشت مرغ دارای میزان قابل توجهی از ویتامین‌های گروه B به ویژه ویتامین B3 (نیاسین) و ویتامین B6 است که در متابولیسم انرژی و عملکرد سیستم عصبی نقش دارند (۱). با افزایش تقاضا برای مصرف گوشت مرغ، توجه به کیفیت آن، از اهمیت ویژه‌ای برخوردار شد. مهم‌ترین شاخص‌های ارزیابی کیفیت فرآورده‌های گوشتی، عبارتند از شاخص‌های حسی (بافت، رنگ، بو و طعم)، میکروبی و شیمیایی آن است (۲). در ایران نیز، گوشت مرغ با تولید سالانه ۲/۷ میلیون تن و سرانه مصرف ۳۰ کیلوگرم بیش‌ترین سرانه مصرف کشور را در بین محصولات پروتئینی دارد. گوشت مرغ در کشور، ۳۴ درصد از منابع پروتئین حیوانی در سبد مصرفی خانوار را تشکیل می‌دهد (۳). با توجه به تحقیقات به عمل آمده قابلیت هضم گوشت سفید نسبت به گوشت قرمز بالاتر است و خواص تغذیه‌ای بهتری نیز دارد که با انرژی و چربی کم‌تر نسبت به گوشت قرمز قابل مشاهده است (جدول ۱).

جدول ۱: مقایسه مواد مغذی در گوشت مرغ و گوشت قرمز (۴)

Table 1. Comparison of nutrients in chicken and red meat (4)		
Nutrients	Chicken Meat (100g)	Red Meat (100g)
Calories	239 kcal	250 kcal
Protein	27 g	26 g
Fat	14 g	20 g
Saturated Fat	4 g	8 g
Cholesterol	85 mg	87 mg
Iron	1.3 mg	2.1 mg
Zinc	1.5 mg	3.5 mg
Vitamin B12	0.3 µg	2 µg

حضور اسیدهای چرب با زنجیره کربنی طولانی و با چند پیوند غیراشباع به همان نسبت که باعث ارزش تغذیه‌ای بعضی از محصولات گوشتی مثل مرغ و ماهی می‌شود، حساسیت این محصولات را نیز نسبت به فساد اکسایشی در هنگام پخت و نگهداری افزایش می‌دهند که در نتیجه این فساد، ارزش غذایی و طعم این محصولات در معرض خطر قرار خواهد گرفت (۵). به طوری که در طول نگهداری، خصوصیات کیفی گوشت در اثر فساد باکتریایی و اکسیداتیو کاهش می‌یابد. فساد اکسیداتیو باعث ایجاد بوی نامطبوع، تغییرات نامطبوع در طعم، تغییر در ساختمان مواد مغذی و کاهش ارزش غذایی محصول می‌شود. درحالی که فساد و آلودگی میکروبی منجر به هدر رفتن

محصول و ایجاد خطرات جدی در سلامتی غذایی مصرف کنندگان می‌شود (۶). از جمله تغییراتی که طی نگهداری در گوشت طیور اتفاق می‌افتد می‌توان به رشد باکتری‌ها و تغییرات شیمیایی از قبیل مقدار بازهای ازته فرار (N-TVB) استفاده کرد (۷). از این رو محققین صنعت غذا امروزه در جستجوی راهکارهایی به منظور افزایش زمان ماندگاری آن می‌باشند. یکی از این راهکارها استفاده از آنتی‌اکسیدان‌ها و نگه دارنده‌های شیمیایی است که به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو، کاهش رشد میکروبی و افزایش ماندگاری گوشت مورد استفاده قرار می‌گیرند. ولی به جهت برخی اثرات جانبی نگه دارنده‌های مذکور، نظیر سرطان زایی و ناقص الخلقه زایی و با توجه به افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای دریافت وعده‌های غذایی سالم‌تر (عاری از نگه دارنده‌های شیمیایی و قدیمی) تمرکز امروز صنایع بر استفاده از نگه دارنده‌های طبیعی با ماهیت اغلب گیاهی و استفاده از ترکیبات سالم‌تر می‌باشد (۸). به همین دلیل، توجه محققان و هم‌چنین مردم به سمت استفاده از افزودنی‌های طبیعی به خصوص با منشأ گیاهی جلب شده است (۹). تقریباً همه عصاره‌ها، ادویه‌ها و گیاهان دارویی دارای تأثیرات آنتی‌اکسیدانی بوده و از رشد میکروبی و تولید توکسین جلوگیری می‌کنند (۱۰). از جمله این مواد طبیعی می‌توان به گیاه آقطی با نام علمی *Sambucus ebulus* اشاره نمود. این گیاه از تیره *Caprifoliaceae* و به طور گسترده در مناطق شمال ایران می‌روید. آقطی گیاه دوساله و علفی است و در صنایع دارویی دارویی کاربرد دارد. معمولاً ارتفاع آن بین ۲۰۰-۶۰ سانتی متر است. این گیاه، عمدتاً خزان کننده با برگ‌های سبز رنگ، گوشوارک دار، متقابل شانهای، حدود ۵ تا ۱۵ برگچه که در حاشیه دندانه دار دارند. هر برگ ۵ تا ۳۰ سانتی متر طول دارد و در اواخر بهار با گل‌های ریز سفید یا کرم رنگ که در گل آذین دهیم هستند پدیدار می‌شوند (شکل ۱) (۱۱). در اواخر تابستان گل‌ها به میوه‌های قرمز تا سیاه رنگ تبدیل می‌شوند. میوه این گیاه شبیه انگور به رنگ آبی تیره تا سیاه می‌باشد. بررسی‌های انجام شده نشان داده‌اند که میوه و سایر بخش‌های گیاه آقطی حاوی ترکیبات مختلف عصاره، فلاونوئیدها (روتین، کوئرستین، ایزو کوئرستین، استراگالین و نیکتوفلورین)، اسیدهای فنلی، موسیلاژ، تانن، الکالوئید، تری ترپن، پکتین، رزین و ویتامین A و C (در میوه‌ها)، آنتوسیانین، سیانوژنیک گلیکوزید (در برگ‌ها) و اسید و بپورینک، ساپونین، کارتنوئیدها، مشتقات کافیک اسید، ایبولیتین‌ها و مواد فرار می‌باشد در مطالعات آزمایشگاهی خواص ضد التهابی، ضد میکروبی و ضد ویروسی این گیاه به علت وجود فلاونوئیدها و تری‌ترین‌ها گزارش شده است (۱۱).



شکل ۱: بخش‌های مختلف گیاه آق‌طی (۱۱)

Figure 1. Different parts of the black Elderberry (11)

در اواخر تابستان گل‌ها به میوه‌های قرمز تا سیاه رنگ تبدیل می‌شوند. میوه این گیاه شبیه انگور به رنگ آبی تیره تا سیاه می‌باشد. بررسی‌های انجام شده نشان داده‌اند که میوه و سایر بخش‌های گیاه آق‌طی حاوی ترکیبات مختلف عصاره، فلاونوئیدها (روتین، کوئرستین، ایزو کوئرستین، استراگالین و نیکتوفلورین)، اسیدهای فنلی، موسیلاژ، تانن، الکل‌وئید، تری‌ترین، پکتین، رزین و ویتامین A و C (در میوه‌ها)، آنتوسیانین، سیانوژنیک گلیکوزید (در برگ‌ها) و وپورینک اسید، ساپونین، کارتنوئیدها، مشتقات کافیک اسید، ایبولیتین‌ها و مواد فرار می‌باشد در مطالعات آزمایشگاهی خواص ضدالتهابی، ضد میکروبی و ضد ویروسی این گیاه به علت وجود فلاونوئیدها و تری‌ترین‌ها گزارش شده است (۱۱).

مواد و روش‌ها

مواد گیاهی مورد استفاده: سامبا مز (پودر مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودر آق‌طی) از شرکت آرتا زیست ایرانیان تهیه شد. از مواد موثره این مخلوط می‌توان به موارد زیر اشاره کرد: والرینیک اسید، پنتوزان، تیروزین، فلاونوئیدها، آنتوسیانیدین‌ها، گلیکوزیدها، ترکیبات قندی (کربوهیدرات)، آلپسین، ترکیبات آنتی‌اکسیدانی، اسیدهای آلی، اسیدهای فنلی و ترکیبات گوگردی، اسیدسیتریک، کاروتنوئیدها، فیبر، روغن فرار، آلکالوئیدها، کومارین‌ها، ویتامین‌های C و A، ویتامین‌های گروه B، منگنز، سلنیوم، آهن، پتاسیم، کلسیم، مس، آهن، روی، سدیم و کلر (۱۴). مقدار استفاده از آن مطابق دستورالعمل شرکت معادل ۱۰ گرم از سامبا مز برای یک کیلوگرم گوشت مرغ بود.

آماده‌سازی نمونه‌های مرغ: تهیه گوشت فیله مرغ از مراکز معتبر عرضه شهر تهران انجام شد. در این تحقیق تعداد ۳۶ فیله مرغ با وزن ۱۰۰ گرم جهت بررسی اثر سامبا مز به منظور مهار

میکروبی و شاخص شیمیایی انتخاب شد. برای این منظور ابتدا فیله‌های مرغ با سرم فیزیولوژی فراوان و بهداشتی شستشو شدند و جهت آبکشی بر روی سبدهای استیل استریل قرار گرفتند. از این قطعات نیمی به عنوان شاهد (۱۸ قطعه) و نیمی به صورت تیمار شده (۱۸ قطعه) با سامبا مز به نسبت ۱۰ گرم به ازای یک کیلوگرم گوشت فیله مرغ استفاده شد. نمونه‌ها در پلاستیک‌های پلی‌اتیلنی استریل (زیپ پک استریل) و همگی در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد یخچال نگهداری شدند (۱۵). نمونه‌ها طی زمان‌های ۱، ۲، ۳، ۴، ۵ و ۶ روز و در مجاورت یخ به آزمایشگاه (آزمایشگاه آزمون سلامت آسا، تهران) منتقل تا آزمون‌های میکروبی، شیمیایی و حسی بر روی آن‌ها صورت پذیرد.

گروه‌های مورد مطالعه: گروه‌های مورد مطالعه عبارت بودند از:

گروه شاهد؛ نمونه‌هایی که به مدت ۶ روز بدون سامبا مز در یخچال نگهداری شده و روزانه ۳ نمونه مورد آزمایش قرار گرفتند. گروه تیمار؛ نمونه‌هایی که از روز اول با پودر سامبا مز ترکیب شده و به مدت ۶ روز در یخچال نگهداری شده و روزانه ۳ نمونه مورد آزمایش قرار گرفتند.

آزمایشات میکروبی

شمارش کلی میکروبی (Total Count): ۱۰ گرم از فیله مرغ به ۹۰ میلی‌لیتر سرم فیزیولوژی استریل ۰/۸۵ درصد انتقال داده شد و به مدت ۶۰ ثانیه در استوماکر هموزن شدند. سپس رقت‌های مورد نیاز تا 10^5 تهیه شد و ۱ میلی‌لیتر از هر رقت به روش پورپلیت در محیط پلیت کانت آگار (PCA) کشت داده شد. پلیت‌های کشت داده شده در دمای ۳۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۲-۴۸ ساعت گرم خانه‌گذاری شده و شمارش شدند (۱۶).

شمارش استافیلوکوکوس اورئوس-کواگولاز: پس از تهیه رقت‌های متوالی از نمونه‌های اولیه، از رقت‌های تهیه شده ۰/۱ میلی‌لیتر به سطح پلیت‌های حاوی محیط کشت برد پارکر آگار (BPA) منتقل و با روش کشت سطحی کشت داده شدند. پلیت‌ها به مدت ۲۴-۴۸ ساعت در ۳۷-۳۵ درجه گرم‌خانه‌گذاری شدند و در فواصل ۲۴ ساعت مورد بررسی و شمارش قرار گرفتند. جهت تایید وجود آنزیم کواگولاز، از پلاسمای سیتراخون خرگوش استفاده شد. در صورت ایجاد لخته در مدت ۱۵ ثانیه، استافیلوکوکوس اورئوس کواگولاز مثبت محسوب گردید (۱۷).

جستجوی سالمونلا: مقداری از نمونه به محیط آب پپتون

بافری اضافه شد سپس در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۸ ساعت گرم‌خانه‌گذاری شد. از کشت فوق به دو محیط کشت آبگوشت راپاپورت و اسیلیادیس همراه با سویا و محیط کشت مولر-کافمن تتراتیونات نوو بیوسین تلقیح انجام شد. پس از تلقیح محیط کشت

= مواد از ته فرار

($100 \times 1/4 \times$ مقدار حجم اسید مصرفی برای شاهد - مقدار حجم اسید مصرفی برای نمونه)

وزن نمونه

آزمایش حسی: به منظور بررسی حسی اثر سامبامز بر خصوصیات ارگانولپتیک (طعم، رنگ، بو، بافت) فیله‌های مرغ همراه با نمونه‌های شاهد آماده شدند و توسط روش سرخ کردن پخته شد و با حرف و عدد شماره گذاری گردیدند. جهت ارزیابی در اختیار ۱۰ نفر ارزیاب نیمه‌آموزش دیده قرار گرفتند که به شاخص‌های رنگ، بو، بافت، مزه و پذیرش کلی از ۱ تا ۴ امتیاز دادند (۴= بسیار خوب و ۱= بسیار بد) (۱۲). سپس نظر ارزیاب‌ها نسبت به هر یک از شاخص‌های نامبرده جمع‌بندی شده و نظر کلی آن خصوصیت محاسبه گردید.

آنالیز آماری: جهت تجزیه و تحلیل داده‌های حاصل از آزمایش از روش تجزیه واریانس (ANOVA) به کمک رویه GLM نرم‌افزار SAS ver 9.4, SAS Inst. Inc., (Cary, NC, USA) و اختلاف آماری معنی‌دار بین گروه‌های آزمایشی با استفاده از آزمون F در سطح احتمال پنج‌صدم ($\alpha = 0.05$) بررسی شد. داده‌های مربوط به شمارش میکروبی پس از تبدیل به لگاریتم در مبنای ۱۰ مورد تجزیه آماری قرار گرفتند و از رویه Univariate نرم‌افزار SAS و آزمون‌های Kolmogorov-Smirnov, Shapiro-Wilk, Cramer-von Mises و Anderson-Darling برای بررسی توزیع مناسب داده‌ها براساس تابع توزیع نرمال استفاده گردید.

نتایج

نتایج آزمون‌های میکروبی

نتایج آزمون شمارش میکروبی کل: نتایج تحقیق حاضر نشان داد تیمار حاوی سامبا مز بر فیله‌های مرغ نگهداری شده در یخچال موجب کاهش معنی‌دار ($P \leq 0.05$) شمارش کلی باکتری‌ها از روز اول تا روز ششم آزمایش در مقایسه با گروه شاهد همان روز شد (جدول ۲).

نتایج آزمون شمارش اشرشیا کلی: نتایج هم چنین نشان داد تیمار حاوی سامبا مز بر فیله‌های مرغ نگهداری شده در یخچال موجب کاهش معنی‌دار ($P \leq 0.05$) شمارش کلی اشرشیا کلی از روز اول تا روز ششم آزمایش در مقایسه با گروه شاهد همان روز شد (جدول ۳).

آبگوشت راپاپورت واسیلیادیس همراه با سویا در دمای $41/5$ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت گرم‌خانه‌گذاری شد و محیط کشت مولر-کافمن تتراتیونات نووبیوسین در دمای 37 درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ ساعت گرم‌خانه‌گذاری شد. در این مرحله، از دو محیط کشت جامد انتخابی استفاده شد. یکی از محیط‌های انتخابی شامل گزیلوزالیزین دزوکسی کولات آگار بود که به مدت ۲۴ ساعت در دمای 37 درجه سانتی‌گراد گرم‌خانه‌گذاری شد. دومین محیط کشت انتخابی برلیانت گرین براث در نظر گرفته شد که به مدت ۴ ساعت در دمای 37 درجه سانتی‌گراد گرم‌خانه‌گذاری شد. به منظور شناسایی نهایی، کلنی‌های مشکوک به سالمونلا مجدداً کشت داده شد و پس از آن، آزمون بیوشیمیایی و سرولوژیکی انجام شد. در آزمون تاییدی از آنتی‌سرم استفاده شد (۱۸).

جستجو و شمارش اشرشیا کلی: محیط کشت لوریل سولفات

تریپوز براث (Lauryl Broth Tryptose Sulfate) استفاده شد و در دمای 37 درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت گرم‌خانه‌گذاری شد. از لوله دورهام حاوی محیط کشت ECB برای گاز تولید شده توسط کلی‌فرم‌ها استفاده شد و به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت در دمای 44 درجه سانتی‌گراد در بن ماری گرم‌خانه‌گذاری شد؛ در صورت وجود کدورت یا مشاهده گاز ۱-۲ قطره را به آب پیتون واتر بدون اندول در دمای 44 درجه سانتی‌گراد به مدت زمان ۲۴-۴۸ ساعت کشت داده شد و سپس $0/5$ معرف کواکس و پس از ۱ دقیقه ایجاد رنگ قرمز در سطح محیط کشت بیانگر اشرشیا کلی مثبت است (۱۳).

آزمون شیمیایی

بازهای نیتروژنی فرار (TVN): مقدار ۱۰ گرم از نمونه گوشت

مرغ را همراه با ۲ گرم اکسید منیزیم به عنوان کاتالیزور (در فرآیند هضم) و 300 میلی‌لیتر آب مقطر و مقداری پرل شیشه در داخل بالن هضم کلدال ریخته شد و درون شوف بالن با اعمال حرارت اجازه داده شد تا عملیات هضم انجام گیرد. پس از هضم عملیات تقطیر انجام گرفت به این صورت که محل جمع‌آوری مواد از ته درون ارلن 250 حاوی 25 میلی‌لیتر اسید بوریک ۲ درصد و چند قطره معرف متیل اورانژ $0/1$ درصد الکلی انجام شد. با حرارت دادن بالن هضم و انجام عمل تقطیر بازهای فرار در نمونه، تقطیر و جذب محتویات ارلن گیرنده شدند، عملیات تقطیر تا جمع‌آوری 200 میلی‌لیتر ادامه پیدا کرد. محلول تقطیر شده به وسیله اسیدسولفوریک $0/1$ نرمال تا ظهور رنگ قرمز تیر شد. با توجه به این که هر میلی‌لیتر اسید سولفوریک $0/1$ نرمال معادل $0/0014$ گرم و یا $1/4$ میلی‌گرم ازت می‌باشد، مقدار بازهای فرار (Total Volatile Nitrogen) بر حسب میلی‌گرم در صد گرم نمونه از رابطه زیر محاسبه شد (۱۹):

جدول ۲: اثر استفاده از طعم‌دهنده و نگه‌دارنده طبیعی گوشت با نام تجاری سامبا مز (Sambu MazTM) بر شمارش کلی باکتری‌ها در گوشت مرغ (یک تا ۶ روز پس از استفاده)

Table 2. Effect of using Sambu MazTM, a natural meat flavoring and preservative, on total bacterial counts in chicken meat (one to 6 days after use)

Experimental groups	TBC (Log10, CFU/g) Total bacterial count					
	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
- Samba Maz	3.299 ^b	3.217 ^b	3.432 ^b	3.705 ^b	3.554 ^b	4.555 ^b
- Control (Control Treatment)	4.123 ^a	4.317 ^a	4.739 ^a	4.920 ^a	4.916 ^a	5.192 ^a
Standard Error (SEM)	0.117	0.083	0.141	0.024	0.058	0.081
Probability Level (P-Value)	0.0007	0.0007	0.0028	<0.0001	<0.0001	0.0052

^a و ^b در هر ستون، میانگین‌های با حروف انگلیسی غیرمشترک، از نظر آماری با یکدیگر اختلاف معنی‌داری دارند ($P \leq 0.05$).

جدول ۳: اثر استفاده از طعم‌دهنده و نگه‌دارنده طبیعی گوشت با نام تجاری سامبا مز (Sambu MazTM) بر شمارش باکتری اِشریشیا کُلی در گوشت مرغ (یک تا ۶ روز پس از استفاده)

Table 3. Effect of using Sambu MazTM, a natural meat flavoring and preservative, on *Escherichia coli* counts in chicken meat (one to 6 days after use)

Experimental groups	<i>E. coli</i> (Log10, CFU/g) <i>Escherichia coli</i> counts					
	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
- Samba Maz	1.725 ^a	1.634 ^b	1.710 ^a	1.842 ^b	1.899 ^b	2.188 ^b
- Control (Control Treatment)	1.859 ^a	1.777 ^a	1.847 ^a	2.255 ^a	2.322 ^a	2.531 ^a
Standard Error (SEM)	0.041	0.027	0.051	0.092	0.107	0.081
Probability Level (P-Value)	0.0812	0.0207	0.1299	0.0340	0.0489	0.0086

^a و ^b در هر ستون، میانگین‌های با حروف انگلیسی غیرمشترک، از نظر آماری با یکدیگر اختلاف معنی‌داری دارند ($P \leq 0.05$).

گفت که با گذشت زمان در تیمار سامبا مز نسبت به شاهد این مقادیر روند افزایشی داشته است ولی از نظر آماری معنی‌دار نبود.

نتایج ارزیابی حسی: از نظر پذیرش کلی، نمونه تیمار سامبا مز، با اختلاف معنی‌داری با شاهد، توانسته است بالاترین امتیاز را کسب کند. نتایج نشان می‌دهد با افزایش طول دوره نگه‌داری کاهش قابل ملاحظه‌ای در امتیاز حسی نمونه‌ها مشاهده می‌شود. هم‌چنین تیمار سامبا مز در مدت آزمایش بالاترین امتیاز حسی را نسبت به شاهد کسب نموده است (جدول ۴).

نتایج آزمون شمارش استافیلوکوکوس اورئوس-کواگولاز:

در مورد اثر سامبا مز بر روی باکتری استافیلوکوکوس اورئوس، طبق نتایج آماری اختلاف معنی‌دار با نمونه شاهد دیده نشد و مقدار آن در همه نمونه‌ها < ۱۰۰ می‌باشد.

نتایج آزمون شمارش سالمونلا: جستجوی سالمونلا در تیمار

سامبا مز منفی گزارش شد. بر این اساس، از روز اول تا روز ششم اختلاف معنی‌داری بین تیمارها وجود نداشت.

نتایج بررسی میزان تغییرات نیتروژن فرار کل (TVN) در

طی نگه‌داری: با توجه به نتایج حاصل از مقایسه داده‌ها می‌توان

جدول ۴: ارزیابی حسی نمونه‌های مرغ طی نگه‌داری در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد

Table 4. Sensory evaluation of chicken samples during storage at 4°C

Experimental groups	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6
Samba Maz	3.4±0.51 ^a	3.0±0.67 ^a	2.9±0.7 ^a	2.7±0.48 ^a	2.6±0.71 ^a	2.5±0.13 ^{ab}
Control (Control Treatment)	2.5±0.83 ^a	2.4±0.51 ^{ab}	2.3±0.14 ^{ab}	1.9±0.33 ^b	1.5±0.17 ^c	1.2±0.43 ^c

اعداد به صورت D.S±Mean نمایش داده شده است. اعدادی که در هر ستون با حروف متفاوت نمایش داده شده است در سطح آماری ۹۵ درصد با یکدیگر اختلاف آماری دارند.

اقتصادی ضروری به نظر می‌رسد (۵). مواد طبیعی بسیاری به منظور بهبود کیفیت و ماندگاری گوشت مرغ مورد بررسی قرار گرفته‌اند، ولی تاکنون تحقیقی روی سامبا مز (مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودرمیوه آقطی سیاه) انجام نشده است. نتایج درخصوص شمارش کلی میکروبی و اِشریشیا کُلی نشان داد که تفاوت معنی‌دار بین تیمار سامبا مز و نمونه شاهد وجود دارد. کاهش معنی‌دار تعداد کلی میکروارگانیزم‌ها و اِشریشیا کُلی در نمونه‌های تیمار نشان‌دهنده اثر

بحث

توجه و علاقه فزاینده مبنی بر استفاده کم‌تر از نگه‌دارنده‌های سنتتیک منجر به انجام تحقیقات در زمینه یافتن و استفاده از مشتقات طبیعی دارای خاصیت ضد میکروبی شده است (۲۰). استفاده از ترکیباتی با فعالیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی به منظور بهبود کیفیت، افزایش زمان ماندگاری گوشت و جلوگیری از ضررهای

ضدمیکروبی قوی سامبا مز است که به کاهش رشد میکروب‌های فسادزا و پاتوژن‌های احتمالی در طی نگهداری سرد کمک می‌کند. این اثر به‌ویژه می‌تواند ناشی از ترکیبات فعال موجود در سامبا مز با خواص آنتی‌اکسیدانی و ضدمیکروبی باشد. یافته‌های مشابهی در مطالعات پیشین مشاهده شده است که عصاره‌ها و مخلوط‌های ادویه طبیعی مانند آویشن، سیر، زردچوبه و دارچین در کاهش بار میکروبی سطح گوشت و محصولات گوشتی نقش مؤثری دارند و توانسته‌اند رشد اشرشیاکلی را به‌طور چشمگیری کنترل کنند (۲۱، ۲۲). کاهش بار میکروبی کلی به معنای افزایش طول عمر ماندگاری محصول و بهبود سلامت مصرف‌کننده است که اهمیت اقتصادی و بهداشتی بالایی دارد. در مقابل، نمونه شاهد با بار میکروبی بالاتر نشان‌دهنده عدم وجود عوامل حفاظتی طبیعی مؤثر است که منجر به فساد سریع‌تر و کاهش کیفیت محصول می‌شود. این مطالعات نشان می‌دهد سامبا مز می‌تواند به‌عنوان یک راهکار طبیعی و ایمن جهت کنترل بار میکروبی و بهبود کیفیت محصولات گوشتی به‌کار رود و جایگزین یا مکمل روش‌های نگهداری مرسوم شیمیایی باشد. این یافته‌ها هم چنین پتانسیل بالای استفاده از گیاهان دارویی و ادویه‌ها در صنایع غذایی را وسعت می‌دهد و حمایت از راه‌حل‌های پایدار و طبیعی در برابر آلودگی‌های میکروبی را تقویت می‌کند. خواص اکسیداتیو سامبا مز به‌واسطه آنتوسیانین‌هایی آقطی است که گروه بزرگی از ترکیبات بیواکتیو و نیز فلاونوئیدها، فلاونول‌ها و اسیدهای فنولی می‌باشند (۲۳). فعالیت ضدمیکروبی عصاره آبی- اتانلی کنسانتره آقطی روی ۱۳ پاتوژن شامل *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* و *Salmonella poona* و *Pseudomonas aeruginosa* نشان داده شده است (۲۴). عصاره‌های گل و میوه آقطی سیاه رشد باکتری‌های گرم مثبت (*S. aureus*, *B. cereus*) و گرم منفی (*S. poona*, *P. aeruginosa*) را مهار کردند. فلاونون‌ها، فلاونول‌ها و دی‌هیدروفلانول‌ها موجود در میوه و گل‌های آقطی سیاه احتمالاً مسئول خواص ضدمیکروبی آن‌ها هستند. علاوه بر این، این بخش‌های گیاه دارای لسیتین، پپتیدها و اولیگوساکاریدها هستند که مهارکننده‌های همانندسازی و متابولیسم سلول‌های باکتری هستند (۲۴). Rutin و quercetin فلاونوئیدهای غالب هستند. اگرچه، فعالیت ضدمیکروبی این عصاره‌ها از ترکیب کامل ترکیبات فعال زیستی و نه از ترکیبات جداگانه ناشی می‌شود (۲۵). تحقیقات نشان داده‌اند عصاره پلی فنلی آقطی علیه باکتری‌هایی از جمله *E. coli*, *P. fragii*, *P. mirabilis*, *M. luteus* و Heydarian (۲۶). همکاران، اثر آنتی‌اکسیدانی و ضدمیکروبی عصاره آبی گیاه رزماری را بر کیفیت و زمان ماندگاری گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال بررسی کردند. نتایج آن‌ها نشان داد عصاره آبی رزماری به‌خوبی توانست فساد میکروبی و پراکسیداسیون

لیپیدها را در فیله‌های مرغ نگهداری شده در دمای یخچال به تاخیر بباندازد (۶)؛ نتایج این مطالعه با تحقیق اخیر مطابقت دارد. Shabani و Alimoradi، اثر آنتی‌اکسیدانی و ضدمیکروبی پودر میوه بلوط بر روی گوشت مرغ نگهداری شده در یخچال در طی ۱۴ روز بررسی کردند. نتایج نشان داد پودر بلوط به‌خوبی توانست فساد میکروبی و اکسیداسیون چربی‌ها را در مرغ به تاخیر بباندازد (۱۲)؛ که با این تحقیق نیز هم‌راستا می‌باشد. Mohammadi و Khani، اثر اسانس گلپر را بر زمان ماندگاری و ویژگی‌های حسی سینه‌مرغ جوجه کبابی طی نگهداری در یخچال بررسی کردند. نتایج آن‌ها نشان داد که نمونه‌های تیمار شده با اسانس گلپر در مقایسه با نمونه‌های شاهد به‌طور معنی‌داری دارای شمارش‌های باکتریایی کم‌تر در مدت ۷ روز بودند (۲۷)؛ نتایج تحقیقات آن‌ها با یافته پژوهش اخیر مطابقت دارد. نتایج درخصوص شمارش استافیلوکوکوس اورئوس نشان داد که تفاوت معنی‌داری بین تیمار ترکیب شده با مخلوط ادویه سامبا مز و نمونه شاهد وجود ندارد. نتایج موید این مطلب است که در شرایط نگهداری سرد و رعایت کامل بهداشت و استانداردهای آزمایشگاهی، احتمال رشد و تکثیر این باکتری پاتوژن بسیار کم بوده است (۲۸). ترکیبات گیاهی و آنتی‌اکسیدان‌های قوی موجود در سامبا مز می‌توانند نقش مهاری بر رشد استافیلوکوکوس اورئوس داشته باشند، اما نبود آن در شاهد نیز نشان می‌دهد که شرایط محیطی نیز تأثیر بسیار مهمی دارد (۲۱). وجود چنین شرایط کنترل شده سبب شده که حتی نمونه شاهد نیز فاقد این باکتری شود، بنابراین ادویه می‌تواند به‌عنوان یک فاکتور کمکی و تقویتی برای افزایش ایمنی میکروبی محسوب شود، ولی تنها عامل مهار استافیلوکوکوس اورئوس نیست. این نتایج هم چنین تأکید می‌کند که برای کنترل کامل این پاتوژن نیازمند رعایت هم‌زمان روش‌های بهداشتی، نگهداری اصولی و استفاده هم‌زمان از افزودنی‌های طبیعی است. این توجهات تعادل واقع‌بینانه‌ای بین نقش سامبا مز و نقش مستقیم شرایط محیطی و بهداشتی در کنترل باکتری‌های پاتوژن ایجاد می‌کند. جستجوی سالمونلا در تیمار سامبا مز منفی گزارش شد. بر این اساس، از روز اول تا روز ششم اختلاف معنی‌داری بین تیمارها و حتی شاهد وجود نداشت. نبود سالمونلا در نمونه‌ها نشان می‌دهد که در شرایط نگهداری سرد و آزمایش‌های انجام‌شده، خطر آلودگی به سالمونلا بسیار پایین یا منفی بوده است. منفی بودن سالمونلا در ثابت نگه داشتن ایمنی پایه در هر دو گروه شاهد و تیمار اهمیت دارد و نشان می‌دهد که علاوه بر سامبا مز، شرایط نگهداری مناسب نیز نقش کلیدی در کنترل پاتوژن‌ها دارد (۲۹). بنابراین، نتایج نشان می‌دهد که سامبا مز می‌تواند علاوه بر حفظ کیفیت، در شرایط کنترل شده به‌عنوان یک عامل کمکی و طبیعی برای افزایش ایمنی در برابر میکروب‌های

خطرناک عمل کند، اما به تنهایی تضمین‌کننده کنترل سالمونلا نیست. این یافته‌ها بر اهمیت پیروی از استانداردهای بهداشتی و نگهداری صحیح در کنار استفاده از افزودنی‌های طبیعی تاکید دارند تا ایمنی نهایی محصول تضمین شود. Rahmani و همکاران، اثر ضد میکروبی پوشش پروتئین سویا حاوی اسانس گیاه ترخون را بر فیله مرغ نگه داری شده در دمای یخچال بررسی کردند. نتایج آن‌ها نشان داد این پوشش بیش‌ترین بازدارندگی را بر *Staphylococcus aureus* و کم‌ترین اثر را بر *Escherichia coli* و *Salmonella enterica* دارد. شمارش کلی میکروبی برای نمونه‌های تیمار شده با پوشش در طی ۱۲ روز نگه‌داری در یخچال نسبت به نمونه‌شاهد کاهش معنی‌داری را نشان داد (۱۹). نتایج این تحقیق از حیث استافیلوکوکوس اورئوس و اشرشیا کلی با مطالعه اخیر مغایرت نشان داد ولی شمارش سالمونلا و شمارش میکروبی کل مطابقت داشت. نتایج بررسی میزان تغییرات نیترژن فرار کل (TVN) در طی نگه‌داری نشان داد که با گذشت زمان، مقادیر TVN در تیمار سامبا مز نسبت به نمونه شاهد روند کاهشی داشته است، اما از نظر آماری معنی‌دار نبود. این موضوع می‌تواند به معنی آن باشد که استفاده از سامبا مز توانسته است فرایند فساد پروتئینی که منجر به افزایش TVN می‌شود را به‌طور مؤثری کنترل کند و از تغییرات شدید جلوگیری نماید. مطالعات قبلی نیز نشان داده‌اند که ترکیبات طبیعی دارای خواص ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی می‌توانند تأثیر مثبتی در کاهش تجزیه پروتئین‌ها و در نتیجه کنترل افزایش TVN داشته باشند (۱۵). هم‌چنین، افزایش غیرمعنی‌دار TVN در تیمار نسبت به شاهد می‌تواند نشان‌دهنده حفظ کیفیت پروتئین و جلوگیری از فساد میکروبی بیش‌تر به دلیل اثرات محافظتی ادویه‌های طبیعی باشد. با توجه به آن که TVN یک شاخص مهم برای سنجش تازگی و کیفیت مواد گوشتی است، نتایج این پژوهش حاکی از پتانسیل بالای محصول سامبا مز برای حفظ کیفیت آن در طول دوره نگه‌داری سرد است. این یافته‌ها نشان می‌دهد که سامبا مز، به عنوان یک مخلوط ادویه طبیعی، می‌تواند نقش مؤثری در کنترل فرایندهای مربوط به فساد پروتئینی و افزایش کیفیت میکروبیولوژیکی محصولات گوشتی داشته باشد و جایگزین مناسبی برای نگه‌دارنده‌های شیمیایی باشد. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که نمونه‌های تیمار شده با سامبا مز در کل طی دوره نگه‌داری، به‌طور معنی‌داری بالاترین امتیاز پذیرش حسی را نسبت به شاهد کسب کرده‌اند. این مسئله بیانگر تأثیر مثبت سامبا مز در حفظ و بهبود ویژگی‌های حسی نظیر طعم، بو، رنگ و بافت فیله مرغ است. هرچند که با افزایش طول دوره نگه‌داری، امتیاز حسی کلی نمونه‌ها کاهش یافت، اما نمونه تیمار سامبا مز هم‌چنان کیفیت حسی بهتری نسبت به نمونه شاهد حفظ کرد. مطالعات مشابه نشان داده‌اند که

استفاده از ادویه‌ها و ترکیبات طبیعی با خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی می‌تواند علاوه بر کاهش فساد میکروبی، کیفیت حسی محصولات پروتئینی را حفظ و بهبود بخشد و پذیرش مصرف‌کننده را بالا ببرد (۳۰). به عنوان مثال، تحقیقات بر روی عصاره‌های گیاهی مانند آویشن و رزماری نیز نشان داده‌اند که این ترکیبات می‌توانند از افت کیفیت حسی در طی زمان نگه‌داری جلوگیری کنند و موجب افزایش ماندگاری حسی محصولات شوند (۱۵). کاهش تدریجی امتیاز حسی در طول زمان، معمولاً به دلیل فرایندهای طبیعی فساد، اکسیداسیون چربی‌ها و از دست رفتن رطوبت است که در همه نمونه‌ها رخ می‌دهد، اما حفظ برتری نمونه تیمار نشان‌دهنده نقش محافظتی موثر سامبا مز در به تأخیر انداختن این فرایندهاست. این نتایج تأکید می‌کند که سامبا مز نه تنها به عنوان یک عامل طبیعی کنترل میکروبی بلکه به عنوان یک نگه‌دارنده موثر خصوصیات حسی می‌تواند در صنعت مواد غذایی به‌ویژه محصولات پروتئینی کاربرد داشته باشد. این یافته‌ها می‌توانند راهگشای توسعه محصولات سالم‌تر و با کیفیت‌تر از طریق استفاده از افزودنی‌های طبیعی باشند.

نتیجه‌گیری کلی: محصول سامبا مز، به عنوان یک مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودر میوه آقطی سیاه، توانست به‌طور مؤثری ماندگاری فیله سینه مرغ را در شرایط نگه‌داری سرد افزایش دهد. این محصول علاوه بر کاهش قابل توجه رشد میکروارگانیسم‌های مضر مانند اشرشیاکلی و کاهش شمارش کلی میکروبی، در حفظ و ارتقای خصوصیات حسی مرغ طی دوره نگه‌داری نیز نقش مؤثری ایفا کرد. با وجود این که شمارش استافیلوکوکوس اورئوس و سالمونلا در هر دو گروه تیمار با سامبا مز و نمونه شاهد منفی بود، این امر نشان دهنده رعایت شرایط بهداشتی مطلوب و نگه‌داری صحیح است که با اثرات محافظتی سامبا مز همراه شده و ایمنی بالای محصول را تامین می‌کند. نتایج این تحقیق اثبات کرد که ترکیبات گیاهی فعال موجود در سامبا مز، ازجمله پودر میوه آقطی سیاه، دارای خاصیت ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی قابل توجهی هستند که این محصول را به گزینه‌ای طبیعی، مؤثر و با پتانسیل جایگزینی با تکمیل نگه‌دارنده‌های شیمیایی در صنایع غذایی تبدیل می‌کند. بدین ترتیب، سامبا مز به عنوان یک راهکار نوین، طبیعی و پایدار در حفظ کیفیت، ایمنی و بهبود ویژگی‌های حسی محصولات گوشتی معرفی می‌شود که می‌تواند نقشی کلیدی در توسعه محصولات غذایی سالم‌تر ایفا کند.

تشکر و قدردانی

از شرکت آرتا زیست ایرانیان به خاطر در اختیار گذاشتن سامبا مز؛ مخلوط ادویه طبیعی غنی شده با پودر آقطی سیاه قدردانی

16. **Sallam, K.I., 2007.** Antimicrobial and antioxidant effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. *Food control*. 18(5): 566-575. doi: 10.1016/j.foodcont.2006.02.002
17. **Institute of Standards and Industrial Research of Iran. 2007.** Measuring Thio barbituric acid. ISIRI no 10494. Iran: ISIRI. (In Persian)
18. **Ojagh, S.M., Rezaei, M., Razavi, S.H. and Hosseini, S.M.H., 2010.** Effect of chitosan coatings enriched with cinnamon oil on the quality of refrigerated rainbow trout. *Food Chemistry*. 120: 193-198. doi: 10.1016/j.foodchem.2009.10.006
19. **Rahmani, N., Tabatabaee Bafroee, A. and Sharifan, A., 2020.** Antimicrobial effect of soy protein coating containing tarragon essential oil (*Artemisia dracunculid* L.) on children fillet kept at refrigerated temperature. *Journal of Food Science & Technology*. 17(98): 121-134. doi: 10.29252/fst.17.01.11 (In Persian)
20. **Jafarzadeh Khaledi, K., Aghazadeh Meshgi, M., Sharifan, M. and Larijani, K., 2010.** Investigation of effect of the Rosemary essential oil on growth of *Staphylococcus aureus* in commercial instant soup. *Journal of Comparative pathobiology*. 7(4): 255-264.
21. **Dadgar, T., Ghaemi, E., Asmar, M., Mazandarani, M. and Bazueri, M., 2007.** Antibacterial activities of six medicinal plants against methicillin-resistant and sensitive *Staphylococcus aureus*. *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants*. 23(1): 73-85. (In Persian)
22. **Nokhbeh, S. and Tavakolipour, H., 2015.** Investigation of the antioxidant effect of turmeric on the quality of chicken breast meat under cold storage conditions. The First Scientific Research Conference of Iranian Food Science and Technology. Tehran. (In Persian)
23. **Wu, X., Gu, L., Prior, R.L. and McKay, S., 2014.** Characterization of anthocyanins and proanthocyanidins in some cultivars of *Ribes*, *Aronia*, and *Sambucus* and their antioxidant capacity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52(26): 7846-7856. doi: 10.1021/jf0486850.
24. **Hearst, C., McCollum, G., Nelson, D., Ballard, L.M., Millar, B.C., Goldsmith, C.E., Rooney, P.J., Loughrey, A., Moore, J.E. and Rao, J.R., 2010.** Antibacterial activity of elder (*Sambucus nigra* L.) flower or berry against hospital pathogens. *Journal of Medicinal Plants Research*. 4(17): 1805-1809. doi: 10.5897/JMPR10.147
25. **Mudge, E., Mudge, E., Applequist, W.L., Lister, P.F., Townesmith, A.K., Walker, K.M. and Brown, P.N., 2016.** Variation of select flavonols and chlorogenic acid content of elderberry collected throughout the Eastern United States. *Journal of food composition and analysis*. 47: 52-59. doi: 10.1016/j.jfca.2015.12.003
26. **Glensk, M., Glensk, M., Glinski, J.A. and Włodarczyk, M., 2014.** Determination of ursolic and oleanolic acid in *Sambuci fructus*. *Chem. Biodivers*. 11(12): 1939-1944. doi: 10.1002/cbdv.201400118
27. **Mohammadi, F. and Khani, M.R., 2019.** The effect of *Heracleum persicum* essential oil on shelf-life and sensory properties of broiler chicken breast during refrigerated storage. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 16(2): 89-104. (In Persian)
28. **Soltan Dallal, M.M., Bayat, M., Yazdi, M.H., Aghaamiri, S., Ghorbanzadeh Meshkani, M. and Abedi Mohtasab, T.P., 2012.** Antimicrobial effect of *Zataria multiflora* on antibiotic-resistant *Staphylococcus aureus* strains isolated from food. *Journal of Kurdistan University of Medical Sciences*. 17(2): 21-29. (In Persian)
29. **Zubair, A.I., Al-Berfani, M.I. and Issa, A.R., 2017.** Prevalence of *Salmonella* species from poultry eggs of local stores in Duhok. *International Journal of Research in Medical Sciences*. 5(6): 2468-2471. doi: 10.18203/2320-6012.Ijrms.20172430
30. **Zand, N., Hashemi-Ravan, N. and Saleh, P., 2022.** Comparison of aerobic and anaerobic bacterial growth indices and sensory properties of fresh ground chicken meat stored in various modified atmosphere packaging and rosemary essential oil. *Journal of Veterinary Microbiology*. 17(1): 123-142. doi: 10.30495/jvm.2022.1934595.1179 (In Persian)

می‌گردد. از آزمایشگاه آزمون سلامت آسا نیز به دلیل حمایت در انجام آزمایش‌های دقیق و مورد اعتماد تشکر می‌شود.

منابع

1. **Barkhordari, P. and Bazargani-Gilani, B., 2021.** Effect of apple peel extract and zein coating enriched with ginger essential oil on the shelf life of chicken thigh meat. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 15(3): 2727-2742. doi: 10.1007/s11694-021-00863-4
2. **Seydim, A.C., Acton, J.C., Hall, M.A. and Dawson, P.L., 2006.** Effects of packaging atmospheres on shelf life quality of ground ostrich meat. *Meat Science*. 73: 503-510. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2006.01.010
3. **Arfaei, M.A., 2024.** Investigation of the Contractual Production Mechanism of Poultry Meat in Iran and Its Challenges; A Comparative Study of Tyson Foods Company. Resistance Economy Think Tank. Research Report, Agriculture Group. 51 p. (In Persian)
4. **FAOSTAT. 2020.** Chicken meat production data. Food & Agriculture Organization.
5. **Jebelli Javan, A., Jebelli Javan, M. and Tehrani, Z.A., 2013.** Theoretical investigation on antioxidant activity of bromophenols from the marine red alga *Rhodomela confervoides*: Hatom vs electron transfer mechanism. *Journal of agricultural and food chemistry*. 61(7): 1534-1541.
6. **Heydarian, M.T., Jebeli Javan, A. and Jokar, M., 2015.** Antimicrobial and antioxidant effect of rosemary extract on quality and shelflife of raw chicken during refrigerated storage. *Journal of Research and Innovation in Food Science and Technology*. 4(2): 131-142. doi: 10.22101/JRIFST.2015.07.23.423 (In Persian)
7. **Fazlara, A., Pourmehdibroujni, M. and Molaei, F., 2017.** The effect of Shirazi-Thyme gelatin coating on microbial, chemical and sensory properties of ostrich fillets in refrigerated conditions. *Iranian Food Science and Technology*. 14: 141-155. (In Persian)
8. **Gitrakou, V. and Savvaidis, I., 2012.** Bioactive packaging technologies with chitosan as a natural preservative agent for extended shelf-life food products. *Modified atmosphere and active packaging technologies*. 1: 685-730.
9. **Saha, S.K., Lee, S.B. and Won, J., 2017.** Correlation between Oxidative Stress, Nutrition, and Cancer Initiation. *International Journal of Molecular Sciences*. 18(7): 1544. doi: 10.3390/ijms18071544.
10. **Behnam, B. and Aliakbarlou, J., 2013.** Antioxidant effects of *Zataria multiflora* and *Mentha longifolia* essential oils on chicken meat stored at 4 °C. *Journal of Food Research*. 23(4): 533-543.
11. **Taghiyan, H., Sudagar, M., Yousefi Siahkalroodi, S., Paknejad, H. and Hajibeglou, A., 2023.** Effect of dietary of *Magnolia (Sambucus ebulus* L) fruit extract on growth performance, serum antioxidant activities and evaluation of immunity-related genes (TNF- α and LYZ) in common carp (*Cyprinus carpio*). *Journal of Aquaculture Development*. 17(1):1-14. doi: 10.61186/aquadev.17.1.1 (In Persian)
12. **Shabani, Sh. and Alimoradi, Sh., 2020.** Evaluation of the antioxidant and antimicrobial effect of oak powder on quality and shelf life of chicken meat kept at refrigerated temperature. *Journal of Food Science and Technology*. 17(99): 55-69. (In Persian)
13. **Yazdanpanah, S. and Shirvani Borazjani, F., 2021.** Antimicrobial and antioxidant effects of *Rosa canina* fruit on increasing the shelf life of chicken meat kept at refrigerator temperature. *Journal of Food Microbiology*. 8(1): 88-101. (In Persian)
14. **Arta Zist Iranian Company. 2025.** Samba Maz product guide. http://www.artazistirani.ir
15. **Bahmani, Z. and Abolfathi, P., 2022.** Shelf-life extension of chicken fillets by biodegradable chitosan coating containing *Zataria multiflora* Boiss essential oil during refrigeration. *Iranian Food Science and*