

## تأثير حامض الخليك على مدة صلاحية لحوم الدواجن المخزن على درجة حرارة التبريد.

<sup>1</sup>منصورة سالم علي <sup>2</sup>سالمة محمود علي <sup>3</sup>فوزية سالم محمد <sup>4</sup>الناجي عبد الرازق ادريس

<sup>1</sup>قسم الكيمياء، كلية العلوم، جامعة درنة، القبة - ليبيا.

<sup>2</sup>قسم علوم وتقنية الأغذية - كلية الزراعة - جامعة عمر المختار - ليبيا.

<sup>3</sup>قسم الكيمياء، كلية العلوم، جامعة درنة، القبة - ليبيا.

<sup>4</sup>المعهد العالي للعلوم والتقنية - سوسة. ليبيا

[najiaker@yahoo.com](mailto:najiaker@yahoo.com)

الإستلام: 2025-2-7، القبول: 2025-2-14، النشر: 2025-3-1

### الملخص

تم إضافة حامض الخليك وبتريكات مختلفة الى لحوم الدواجن المبردة وذلك من أجل زيادة فترة صلاحيته وتحسين بعض الخواص الحسية، من خلال النتائج المتحصل عليها بعد معاملة لحم الدجاج بحمض الخليك هناك علاقة طردية بين قيمة الاس الهيدروجيني وعدد الكائنات الدقيقة بالتالي ارتفاع PH لحم الدجاج يؤدي الى حدوث التلف بسبب نشاط الكائنات الحية الدقيقة ، لوحظ ان العدد الكلي للبكتريا في زيادة مستمرة مع زيادة فترة التخزين خاصة بعد اليوم الرابع حيث لوحظ ان العينات المعاملة بحمض الخليك كان لها تأثير أكبر على خفض العدد الكلي للبكتريا اثناء فترات التخزين. كما ان اعداد السالمونيلا في زيادة مستمرة في كل العينات لكن الزيادة كانت أكبر في العينات غير المعاملة، كلما زاد التركيز المستخدم من حمض الخليك كان له تأثير على خفض اعداد السالمونيلا، العينات المعاملة بحمض الخليك بتركيز (0.6% و0.8%) كان لهما تأثير كبير على خفض اعداد الكوليفورم حتى اليوم الرابع مقارنة بغير المعاملة. لحم الدجاج المعامل بحمض الخليك كانت قدرته التخزينية أفضل من غير المعامل، عند اجراء التقييم الحسي العام للحم الدجاج المعامل بحمض الخليك لوحظ ان العينات المعاملة بتركيز 0.8%، كانت أفضل من حيث الخواص الحسية مقارنة بالتراكيز الاخرى المنخفضة ذلك حتى اليوم الرابع من التخزين، اما العينات غير المعاملة كانت ذات تقييم حسي غير مقبول بعد اليوم الثاني من التخزين على 4 درجات مئوية.

**الكلمات المفتاحية:** حمض الخليك، الدجاج، السالمونيلا، الكوليفورم، الخواص الحسية.



## The effect of acetic acid on the shelf life of poultry meat stored at refrigeration temperature

Mansourah. S. Ali <sup>1</sup> Salma. M. Ali <sup>2</sup> Fawzia Salem Mohammed <sup>3</sup> and  
Al-Nagi A. Idris <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Department of Chemistry, college, Sciences, Derna University,  
El- gubba – Libya.

<sup>2</sup> Department of food science and Technology, Faculty of Agriculture,  
Omar Al-Mukhtar University, Albeida – Libya.

<sup>3</sup> Department of Chemistry, college, Sciences, Derna University,  
El- gubba – Libya.

<sup>4</sup> Higher Institute of Science and Technology, Sousse- Libya

### Abstract:

Acetic acid was added in different concentrations to chilled poultry meat in order to increase its shelf life and improve some sensory properties. According to the results obtained after treating chicken meat with acetic acid, there is a direct relationship between the pH value and the number of microorganisms. Therefore, the increase in the pH of chicken meat leads to spoilage due to the activity of microorganisms. It was noted that the total number of bacteria is constantly increasing with the increase in the storage period, especially after the fourth day, where it was noted that the samples treated with acetic acid had a greater effect on reducing the total number of bacteria during storage periods. Salmonella counts were continuously increasing in all samples, but the increase was greater in untreated samples. The higher the concentration of acetic acid used, the more it had an effect on reducing the number of Salmonella. Samples treated with acetic acid at a concentration of 0.6% and 0.8% had a significant effect on reducing the number of coliforms until the fourth day compared to untreated samples. Chicken meat treated with acetic acid had better storage capacity than untreated samples. When conducting the general sensory evaluation of chicken meat treated with acetic acid, it was noted that samples treated with a concentration of 0.8% were better in terms of sensory properties compared to other low concentrations until the fourth day of storage. As for untreated samples, they had an unacceptable sensory evaluation after the second day of storage at 4°C.

**Keywords** - acetic acid, chicken, salmonella, coliform, sensory properties.

### 1. المقدمة:

يعد لحم الدجاج من المنتجات الحيوانية المهمة ذات الاستهلاك الواسع في معظم بلدان العالم . يعود هذا الإقبال الكبير على استهلاك لحم الدجاج بسبب ارتفاع قيمته الغذائية المتمثلة باحتوائه على الأحماض الأمينية الأساسية التي تصل نسبتها إلى 92% وبعض الفيتامينات خاصة مجموعة فيتامين B،

كذلك العناصر المعدنية الأساسية مثل عنصر الفوسفور. يتميز لحم الدجاج برخص ثمنه وبسهولة تحضيره وبطعمه الجيد (FAO, 2010) تعد لحوم الدواجن من أكثر اللحوم عرضة للفساد، بسبب تعرض ذبائح الدواجن إلى درجات حرارة مرتفعة ومتغيرة أثناء عمليات الذبح والسلق. كما ذكر (Hafez and El-Adawy 2019) أن لحوم الدواجن عرضة للتلف بشكل كبير في شكل تغير اللون، ورائحة والطعم وتغير اللزوجة أثناء التخزين. كما أصبحت الأمراض المنقولة بالغذاء الناجمة عن تلوث لحوم الدواجن مصدرًا رئيسيًا للقلق العالمي حيث تسبب السالمونيلا والكامبيلوباكتر المزد من الأمراض المنقولة بالغذاء في الدواجن. هناك كثير من أنواع الأحياء الدقيقة القادرة على إفساد لحوم الدجاج مثل البكتيريا المحبة للحرارة والمحبة للبرودة مثل، Cliform، Micrococcaceae، فضلاً عن الخمائر والفطريات (Del Rio, 2007). لقد تم النظر في استخدام الأحماض العضوية في حفظ الأغذية وقد حقق الباحثون في فعالية استخدام الأحماض العضوية على أسطح اللحوم أثناء التخزين (Da Costa et al., 2019; Barcenilla et al., 2022). كما أجريت دراسات مختلفة لتقييم التأثيرات المضادة للميكروبات لبعض البكتيريا المنتجة للأحماض على أسطح منتجات اللحوم (Casas et al., 2021) وبالتالي فإن استخدام عوامل الحفظ الكافية في معالجة أسطح اللحوم يمكن أن يقطع شوطاً طويلاً في تثبيط نمو الميكروبات في لحوم الدواجن الطازجة أثناء التخزين بالتبريد. أجريت العديد من البحوث لإيجاد طرق لزيادة مدة الحفظ المبرد للحوم الدجاج ومنها إضافة مواد حافظة كيميائية أو أحماض عضوية، فضلاً عن حفظ هذه اللحوم في جو معدل أو مفرغ من الهواء. (Gulmez et al., 2006) بالإضافة إلى ان الأحماض العضوية مثل حمض الخليك والستريك وللاكتيك والتي تعتبر مواد آمنة للاستخدام في إنتاج الغذاء، وغالبًا ما تستخدم لتطهير منتجات لحوم الدجاج لأنها تحتوي على مضادات الميكروبات وقد تلعب أيضًا دورًا مهمًا في طراوة ونكهة اللحوم المصنعة (Nkosi et al., 2021). استخدمت الأحماض العضوية كمادة حافظة بالمنتجات الغذائية المختلفة وخاصة اللحوم والتي تسبب في زيادة فترة صلاحية هذه الأغذية بالإضافة إلى تحسين بعض الخواص الحسية والتي اعتبرت بأنها آمنة غذائياً حيث بينت إحدى الدراسات أنه عند رش الذبيحة بتركيزات مختلفة من حامض الخليك أو اللاكتيك هي (% 3 أو 1.5) ثم التخزين عند 5 لفترات زمنية لوحظ انخفاض في معدل أعداد البكتيريا (APC) Aerobic Plate Count و

الانخفاض بمعدل  $1.5 - 2 \log \text{CFU} / \text{cm}^2$  (CFU = cell forming unit) عند المعاملة بالحامض مقارنة بغير المعاملة أما البكتريا *Escherichia coli* 0157 : H7 كان الانخفاض بمعدل  $\log / \text{cm}^2$   $1.3 \text{CFU}$  (Dorsa et al., 1997). كما ذكر (Tan et al., 2014) ان حمض الخليك له قدرة على خفض اعداد السالمونيلا في جلد الدجاج مقارنة بالأحماض الأخرى وبالتالي إمكانية استخدام الخل في التتبيل التجاري. كذلك بين (Lu and Wu., 2012) ان غسل سطح صدور الدجاج بمحلول حمض الخليك (2mg/mL) لمدة 2 دقيقة يؤدي الى حوالي  $2.2 \log$  من السالمونيلا الموجودة في صدور الدجاج.

كما تبين أن معاملة سطوح الذبائح بحمض الخليك قد خفضت اعداد بكتيريا *Escherichia coli*  $0.1 \log \text{CFU/g}$  وبكتريا *Salmonella typhimurium* بمقدار يتراوح من  $0.73 - 2.8 \log \text{CFU/g}$  (Stivarius et al., 2002) ومن الجدير بالذكر أن منظمة الأغذية والأدوية الأمريكية تسمح باستخدام الأحماض العضوية بنسبة تتراوح بين 1.5 و 2.5% كمحالييل مطهرة للذبائح الدواجن (Del Rio.2007). كذلك في دراسة أخرى تم معاملة عينات من صدر الدجاج مع الجلد بتركيز 1 % من حامض الخليك ثم التخزين لفترات من الزمن عند  $4 \text{C}^0$  حيث وجد أن العينات غير المعاملة كان لها رائحة كريهة بسبب وجود فساد بها أما المعاملة بالحامض لم يحدث بها ذلك (Jimenez et al., 1999). كذلك في دراسة أخرى تم رش حمض الخليك وذلك لحماية اللحوم من الميكروبات وذلك لتقدير كفاءة هذا الحامض في خفض أعداد بكتريا *Listeria innocua* ، *Salmonella wentworth*، *E. coli* حيث تم تلقيح هذه اللحوم بهذه الميكروبات و تم الحصول على محتوى ميكروبي يصل إلى  $5 \log \text{CFU} / \text{cm}^2$  على سطح هذه الذبائح ثم المعاملة بالحامض والتخزين لفترات متعددة عند  $5 \text{C}^0$  حيث لوحظ خفض اعداد هذه الميكروبات بعد الرش بالحامض (Bell et al., 1997).

كذلك ذكر (Bilgili et al., 1998) أن (Dickens et al., 1994) بينوا أن استعمال حامض الخليك بتركيز 0.6 % لا يحدث تغيرات في الخواص الحسية للذبائح المعاملة أما غير المعاملة فيحدث تغير في الرائحة والقوام بسبب نشاط البكتريا وكذلك التحلل الذاتي للأنسجة. كما ذكر Moghassem Hamidi (et al., 2021) انه تم دراسة بعض المعاملات الكيميائية المختلفة والتي تعتمد على الأحماض العضوية

والكلور والفوسفات لصناعة اللحوم والدواجن لقتل أو تثبيط الكائنات الحية الدقيقة وتحسين جودة المنتجات، كذلك بين (Allen et al., 1997) أن الاختلاف في قيمة الـ pH في أجزاء اللحم له تأثير على فترة صلاحيتها فكلما انخفض pH زادت فترة الصلاحية.

لذلك كان البحث مستمر منذ عدة سنوات لمعرفة طرق لحفظ الدواجن حيث أجريت عدة بحوث في طرق حفظ اللحوم لتجنب عملية التجميد غير المقبولة من قبل معظم المستهلكين والتي تفضل اللحوم في صورة مبرده وطازجة (Rozum et al., 1997). حيث العديد من الأبحاث والدراسات من أجل استخدام بعض المضافات وذلك لتحسين خواص لحوم الدواجن وزيادة فترة صلاحيتها أجريت ومن أهم هذه المواد المضافة بعض الأحماض العضوية أو أملاحها (Branen et al., 1990) التي تم الموافقة عليها من قبل كثير المنظمات والهيئات عالميه مثل (World Health Organization (WHO)، Food and Drug Administration (FDA). بسبب الإقبال المتزايد على استهلاك لحوم الدواجن من قبل المستهلكين والتي يتم فيها الحصول على هذا المنتج من المحلات الخاصة المنتشرة في السوق، والتي يتم فيها تسويق هذا المنتج بطريقة غير صحيحة حيث يتم وضع الذبائح في صناديق مكشوفة وبذلك تكون عرضه للتلوث سواء بالغبار أو محروقات السيارات أو بالتلوث الميكروبي وهذا ينتج عنه وجود ذبائح غير نظيفة وغير آمنه صحياً.

لذلك كان الهدف من اجراء هذه الدراسة استخدام حامض الخليك من أجل تحسين بعض الخواص الحسية للحوم الدجاج وزيادة فترة صلاحيته اثناء عملية عرض الدجاج المبرد في المحلات التجارية المختلفة.

## 2. المواد وطرق البحث:

### 1.2. تجهيز الذبائح:

تم الحصول على عدد (10 ذبائح) من المجازر الخاصة الموجودة في مدينة البيضاء حيث تم أعداد الذبائح كما يلي:

1.1.2. ذبح الدجاج يدويا ثم ترك حتى إتمام عملية النزف.

2.1.2. وضعت هذه الذبائح في حوض به ماء يغلي لعدة دقائق ثم ترفع الى ماكينة صغيرة لنزع الريش أليا.

3.1.2. أخرجت الأحشاء الداخلية يدوياً ثم غسلت هذه الذبائح بالماء العادي.

- 4.1.2. حفظت الذبائح بعد الغسيل مباشرة في حواظ مبرده إلى المعمل حيث تم الآتي:
- 5.1.2. في ظروف معقمة قطعت الذبيحة إلى نصفين كل نصف يحتوي صدر وفخذ غمرت في المحلول بتركيزات مختلفة ولفترات زمنية عدا عينات الكونترول، استخدم حمض الخليك بتركيز (0.4%، 0.6%، 0.8%) وزمن الغمر (17، 12، 7 دقيقة) على التوالي. 6.1.5.
- وضعت كل نصف دجاجة في كيس من البولي أثيلين مدون عليه بيانات تشمل محلول الغمر، التركيز، زمن التخزين، تحفظ وتخزن هذه العينات مع الكونترول في الثلاجة عند  $4^{\circ}C$ .
- 7.1.5. أجريت الاختبارات المطلوبة على العينات المعاملة بالحامض بعد الغمر مباشرة وغير المعاملة (كنترول) في الزمن صفر (أي قبل عملية تخزينها في الثلاجة).
- 8.1.5. سحبت عينات من الثلاجة كل يومين حتى ثمانية ايام لأجراء الاختبارات.

## 2.2. طرق البحث:

### 1.2.2. الفحص الميكروبي:

#### تجهيز العينة:

جهزت العينة للفحص الميكروبي وذلك كما بينه (Sawaya *et al.*, 1995) والتي تتم في الخطوات الآتية: وزنت العينة في ظروف معقمة ثم أضيفت ماء مقطر معقم بنسبة (1:1 wt/vol) في الكيس الموجود به العينة للأجراء الغسيل ثم اجراء عملية الرج لمدة 1 دقيقة ونقل ماء الغسيل الى زجاجة وضع العينة تحت ظروف معقمة يتم اجراء التخفيفات اللازمة وذلك من اجل الاختبارات الآتية:

- تقدير العد الكلي للبكتريا: تم استخدام العدد القياسي: AOAC, 1984. 46.015.
- تقدير الكوليفورم: بطريقة (MPN). AOAC, 1984.46.01.
- تقدير السالمونيلا: حسب الطريقة المذكورة في International Commission On Microbiological Specifications for Foods (1978).
- تقدير الـ pH: تم استخدام الطريقة كما ذكرها (Yong and Froning 1992). وهي

كالآتي:

وزنت 10 جرام من العينة ثم خلطت مع 90 مل (deionized water) لمدة 30 ثانية في ( Waring Blender) حسبت قيمة الـ pH عن طريق جهاز pH-meter.

### 3.2.2. الاختبارات الحسية:

تم اختبار كل من (اللون، الرائحة، القوام) لحوم الدجاج المبرد وذلك من خلال 15 محكماً، باستخدام Numerical Scoring Test تبعاً (Ranganna, 1977).

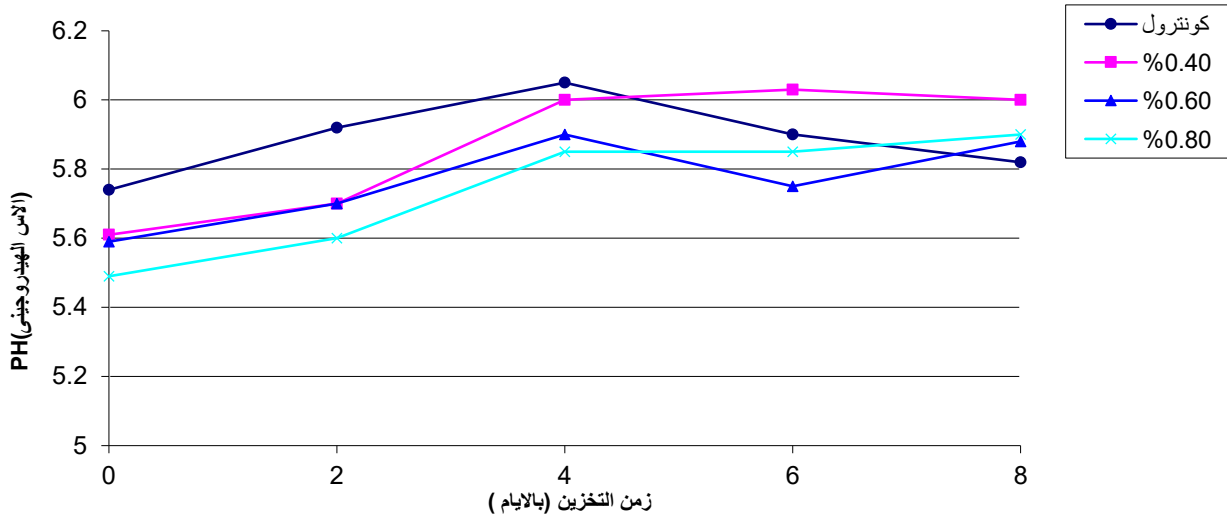
### 4.2.2. التحليل الإحصائي:

حللت البيانات إحصائياً باستخدام التصميم العشوائي الكامل CRD عن طريق تحليل التباين ANOVA وفقاً لـ (Ott and Longnecker, 2015) وتم تحديد المعنوية بين المتوسطات باستخدام أقل فرق معنوي LSD عند مستوى دلالة 0.05%.

### 2. النتائج والمناقشة:

#### 2.3. تأثير المعاملة بحمض الخليك على الاس الهيدروجيني للحم الدجاج:

عند معاملة ذبائح الدواجن بحامض الخليك الثلجي بتركيزات مختلفة وهي 0.4%، 0.6%، 0.8% بالإضافة إلى الكونترول تم قياس pH على فترات زمنية محددة وذلك كما في الشكل (1) لوحظ من خلال النتائج المتحصل عليها أن pH كان منخفضاً عند الزمن ( صفر ) وكانت قيمة pH تتراوح ما بين 5.5 إلى 5.8 وهذا ما يتمشى مع ما ذكره (Duclos *et al.*, 2008) ، حيث كانت أقل قيمة للعينات المعاملة بتركيز 0.8% من حامض الخليك و أكبر قيمة الـ pH للعينات غير المعاملة ( كونترول ) ومع زيادة الزمن حدث ارتفاع تدريجي في قيم pH لكل العينات حتى اليوم الخامس وهذا يتفق مع نتائج الدراسات السابقة التي ذكرها (Rahman *et al.*, 2012 and Sheng *et al.*, 2018).

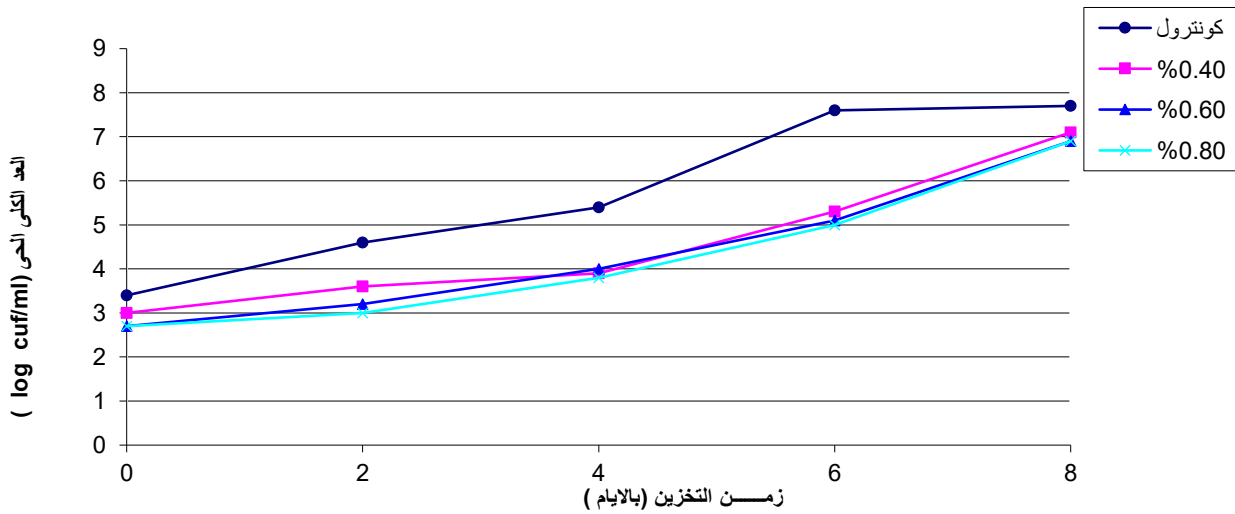


شكل (1) تأثير المعاملة بحمض الخليك على الاس الهيدروجيني للحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

### 2.3. تأثير المعاملة بحمض الخليك على الحمل الميكروبي للحم الدجاج:

لوحظ أن العد الكلي للبكتريا يزيد مع الزمن كما في الشكل ( 2 ) وهذه الزيادة في الحمل الميكروبي تتم في كل العينات سواء المعاملة بتركيزات مختلفة من الحامض أو غير المعاملة ( الكوتترول ) حيث كانت العينات غير المعاملة هي الأكثر حملا للميكروبات مقارنة مع العينات المعاملة وكان العد الكلي للبكتريا للعينات غير المعاملة عند الزمن ( صفر ) حوالي  $3.5 \log \text{CUF} / \text{ml}$  ، في اليوم الخامس كان العد الكلي للبكتريا حوالي  $5.4 \log \text{CUF} / \text{ml}$  ، أما العينات المعاملة بالحامض كانت العينات المعاملة بتركيزات أعلى هي الأقل حملا للميكروبات مقارنة مع العينات المعاملة بأقل تركيز، حيث كان العد الكلي للبكتريا عند استخدام تركيز 0.8 % في الزمن صفر حوالي  $2.7 \log \text{CUF} / \text{ml}$  وفي اليوم الخامس كان حوالي  $3.8 \log \text{CUF} / \text{ml}$  وهذا ما بينه ( Dickens *et al.*, 1994 ) بأن العينات المعاملة بحامض الخليك كان بها الحمل الميكروبي الكلي أقل من العينات غير المعاملة ، كذلك بين ( Lillard *et al.*, 1987 ) أن العينات المعاملة بحامض الخليك تركيز 0.5 % يعمل على خفض العد الكلي للبكتريا حوالي  $2.2 \log \text{CUF} / \text{ml}$  مقارنة مع العينات غير المعاملة .

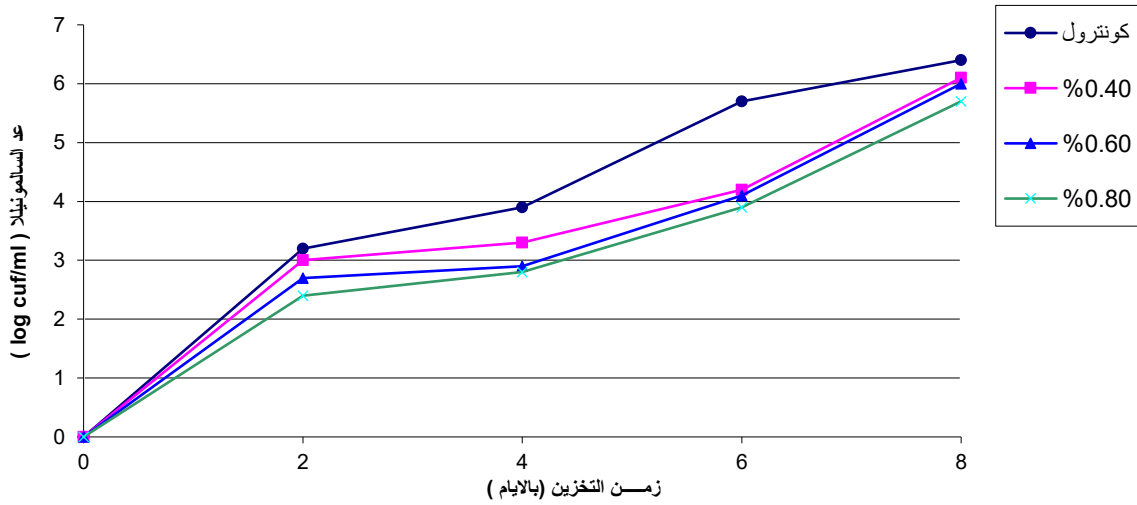
وبعد اليوم الخامس حدثت زيادة سريعة في العد الكلي للبكتريا وصلت إلى حوالي  $7 \log \text{CUF} / \text{ml}$  في اليوم التاسع وهذا ما نكره ( Dorsa *et al.*, 1997 ) أن العد الكلي للبكتريا بعد 7 أيام يصل إلى حوالي  $7 \log \text{CUF} / \text{ml}$  .



الشكل (2) تأثير المعاملة بحمض الخليك على العدد الكلي للبكتيريا للحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

### 3.3. تأثير المعاملة بحمض الخليك على بكتريا السالمونيلا للحم الدجاج:

بينما عند الكشف عن السالمونيلا كما في الشكل (3) لوحظ من خلال النتائج المتحصل عليها أن اعداد السالمونيلا تتزايد مع الزيادة في زمن التخزين وهذا يتم في كل العينات سواء معاملة أو غير المعاملة ، لوحظ أن العينات المعاملة بحامض الخليك كانت أقل في عدد السالمونيلا مقارنة مع الكوتترول ، كذلك ، أن العينات المعاملة بتركيزات عالية من الحامض مثل 0.8 % كانت أقل في عدد السالمونيلا مقارنة مع العينات المعاملة بتركيزات أقل ، حيث كانت كمية السالمونيلا في اليوم الخامس في العينة غير المعاملة ( كوتترول )  $3.9 \log \text{CUF} / \text{ml}$  أما العينات المعاملة بتركيز 0.8 % من حامض الخليك كانت حوالي  $2.8 \log \text{CUF} / \text{ml}$  ومع زيادة فترة التخزين تزداد أعداد السالمونيلا حيث وصل إلى  $\log \text{CUF} / \text{ml}$  في اليوم الثامن، حيث ذكر كل من ( Dickens and Whittemore 1992 ) وكذلك ( Dickens *et al.*, 1994 ) أن العينات المعاملة بحامض الخليك تؤدي إلى خفض عدد السالمونيلا في العينات المعاملة بالحامض مقارنة مع العينات غير المعاملة وهذا ما أوضحتها هذه النتائج في حدوث انخفاض في السالمونيلا في العينات المعاملة بالحامض كذلك بين ( Dickson and Anderson 1992 ) أن معاملة لحم الدواجن بحامض الخليك أدى إلى خفض اعداد السالمونيلا في عينات الدواجن المعاملة مقارنة مع العينات الأخرى غير المعاملة.

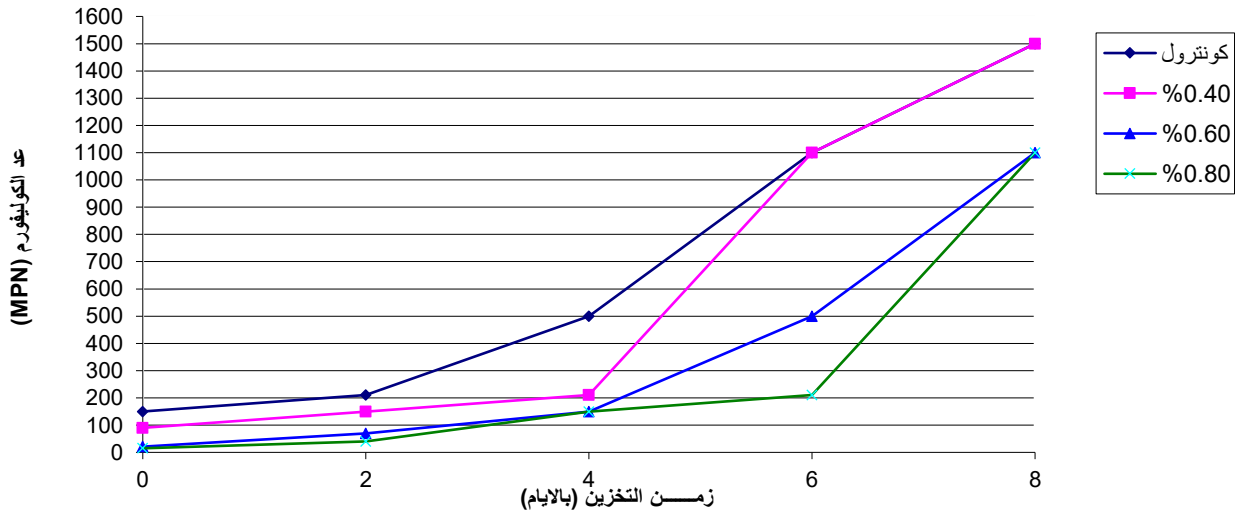


الشكل (3) تأثير المعاملة بحمض الخليك على بكتريا السالمونيلا بلحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

#### 4.3. تأثير المعاملة بحمض الخليك على بكتريا الكوليفورم للحم الدجاج:

عند الكشف عن مجموعة الكوليفورم وتأثير ظروف التخزين عليها كما في الشكل (4) وجد أن العينات غير المعاملة كانت تحتوي على أعداد كبيرة من الكوليفورم وتزيد هذه الكمية مع زيادة فترة التخزين حيث وصلت في اليوم الخامس إلى حوالي 500 خلية / مل في العينات وهذا يتوافق مع ما ذكره (Del Rio 2007). أما العينات المعاملة بالحامض كان بها العدد أقل من العينات غير المعاملة ، كذلك العينات المعاملة بتركيزات عالية من الحامض كان عدد الكوليفورم أقل من العينات المعاملة بتركيزات أقل ، فمثلاً العينات المعاملة بتركيز 0.8 % كان عدد الكوليفورم حوالي 150 خلية / مل في اليوم الخامس ، أما العينات المعاملة بتركيز 0.4 % كان العدد حوالي 210 خلية / مل ومع زيادة فترة التخزين يكون العدد في زيادة سريعة حيث ذكر ( Dickens *et al.*, 1994 ) أن المعاملة بالحامض تؤدي إلى خفض أعداد البكتريا المعوية. وهذا ما بينه كذلك (Dickens and Whittemore.1992)، كذلك فإن ( Dorsa *et al.*, 1997) أوضحوا أن معاملة الذبائح بالأحماض مثل حامض الخليك وبتركيزات مختلفة تؤدي إلى خفض أعداد بكتريا *E. Coli o157: H7*، وهذا الانخفاض يكون واضح في العينات المعاملة مقارنة مع العينات غير المعاملة. ونستنتج من خلال هذه النتائج أن الحمل الميكروبي لهذه العينات له علاقة كبيرة

برقم الـ pH، حيث لوحظ ان الحمل الميكروبي ينخفض مع انخفاض قيم الـ pH والعكس عند ارتفاع قيم الـ pH للعينات.



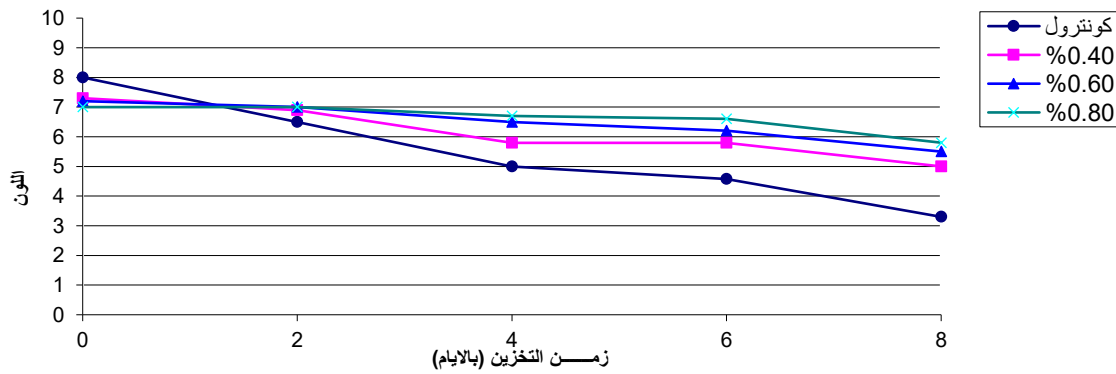
الشكل (4) تأثير المعاملة بحمض الخليك على بكتريا الكوليفورم بلحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

### 5.3. تأثير المعاملة بحمض الخليك على التقييم الحسي للحم الدجاج:

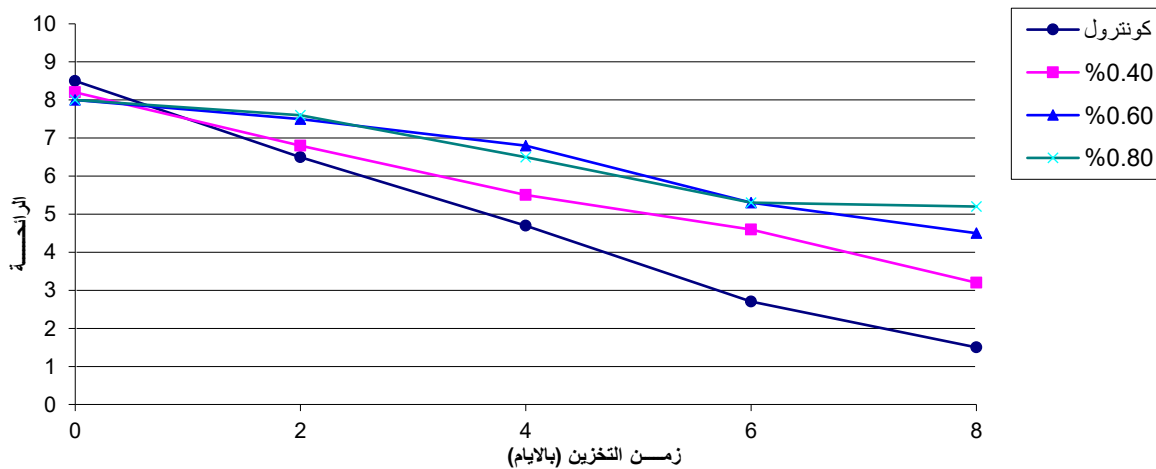
من خلال التقييم الحسي الذي تم بواسطة مجموعة من المحكمين وذلك لكل من (اللون - الرائحة - القوام) ، الذي بدأ من الزمن صفر وحتى اليوم الثامن لوحظ من خلال الشكل (5-1) أن اللون في العينات غير المعاملة حدث به تغير واضح مع الزيادة في زمن التخزين وخاصة بعد اليوم الخامس ، أما العينات المعاملة كان التغير الذي حصل في اللون بسيط جداً والذي تم فيه الحصول على اللون مقبول حتى اليوم الرابع وخاصة العينات المعاملة بتركيزات عالية مثل 0.8 % من الحامض، هذا يبين دور الحامض في المحافظة على ثبات اللون لهذه العينات لفترة من الزمن دون حدوث تغير واضح مقارنة مع العينات غير المعاملة ، كذلك لوحظ الاصفرار البسيط في العينات المعاملة بتركيزات عالية من الحامض وخاصة عند التركيز 0.8 % وهذا يتفق مع ما ذكره (Dickens and Whittmore 1992) أن معاملة ذبائح الدجاج بحامض الخليك يؤدي إلى ظهور اللون الأصفر للجلد .

وعند إجراء التقييم بالنسبة للرائحة كما في الشكل (5 - 2) فإن العينات غير المعاملة ظهرت بها رائحة غير مقبولة بعد 48 ساعة من التخزين في الثلاجة عند  $4^{\circ}C$  ، أما العينات المعاملة وخاصة بتركيزات عالية كانت لها رائحة مقبولة حتى اليوم الرابع ثم بعد ذلك بدأت الرائحة في الظهور ، هذه الرائحة المتكونة

كانت بسبب الكائنات الدقيقة التي تقوم بتحليل البروتين وإنتاج مركبات وغازات تعطي الرائحة غير المقبولة او يكون بسبب التحلل الذاتي للعضلات ، هذا كما ذكره ( Gonzalez & Herrera 2014 ) قللت المعالجة بحمض الأسيتيك من وجود الروائح الكريهة مقارنة بالتحكم و لم يتغير لون العينات المعالجة بحمض الأسيتيك بنسبة 1% أو 2% بشكل كبير.



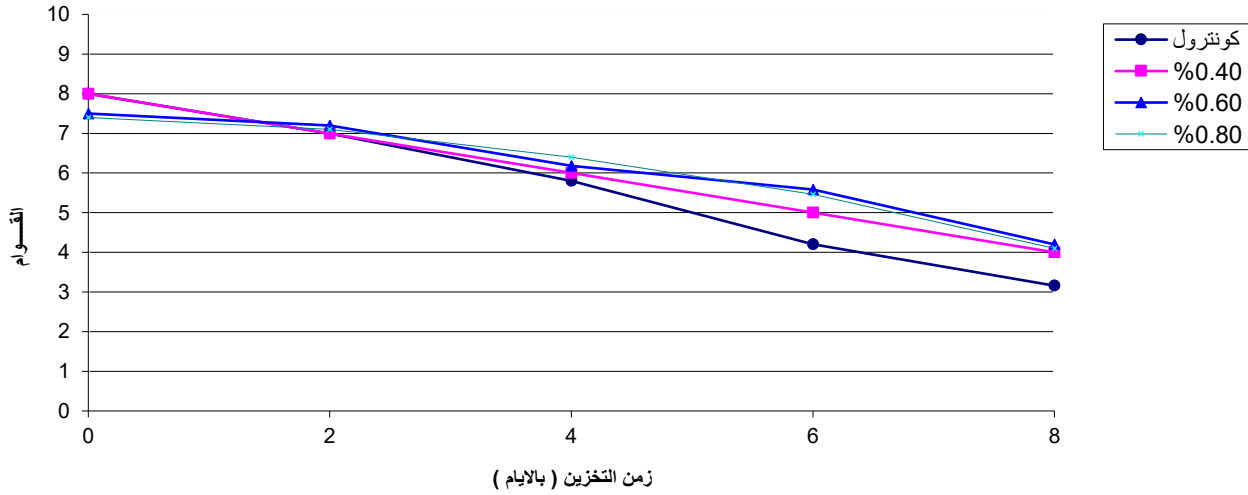
الشكل (1-5) علاقة المعاملة بحمض الخليك بلون جلد الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية



الشكل (2-5) علاقة حمض الخليك برائحة لحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

كذلك عند تقييم القوام كما في الشكل ( 5 - 3 ) لم يكن هناك فروق كبيرة بين العينات سواء المعاملة أو غير المعاملة في بداية زمن التخزين ولكن بعد اليوم الرابع لوحظ تدهور في قوام العينات والذي كان واضح في العينات غير المعاملة وهذا ما نكر ( Bilgili et al., 1998 ) أن ( Dickens et al., 1994 ) أوضحوا أن استعمال حامض الخليك بتركيز 0.6 % لا يحدث تغيرات في الخواص الحسية للذبائح المعاملة بهذا الحامض، الرائحة والتغير في القوام الذي يحصل في العينات غير المعاملة يكون

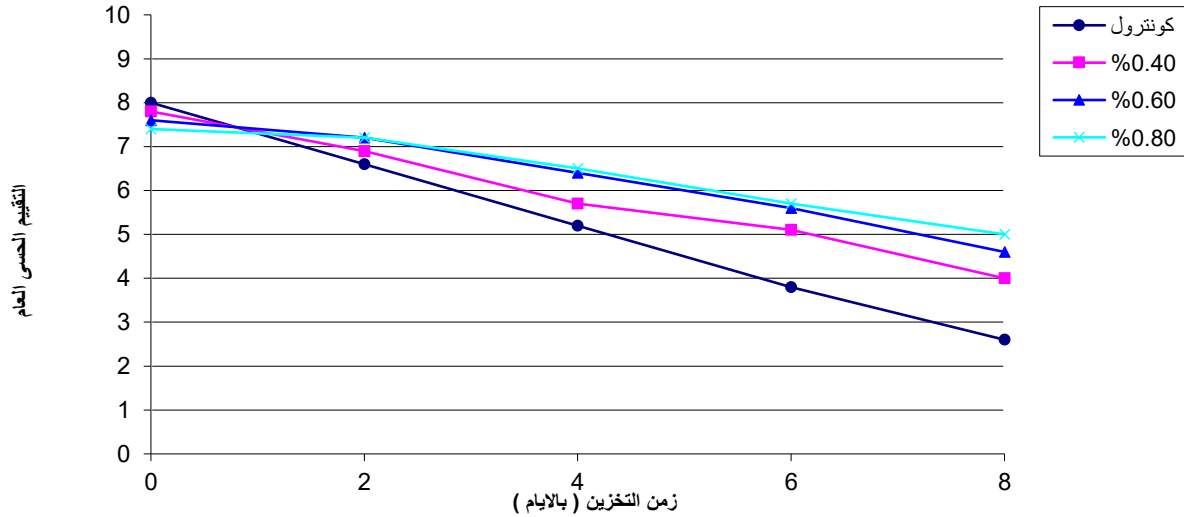
بسبب نشاط البكتريا وكذلك بسبب التحلل الذاتي في الانسجة و يحدث هذا في العينات المعاملة بعد اليوم الرابع من التخزين .



الشكل (3-5) تأثير المعاملة بحمض الخليك على قوام لحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

والشكل (4-5) يوضح العلاقة بين المعاملة بحمض الخليك والتقييم الحسي العام ونلاحظ ان المعاملة بالحامض لها تأثير جيد على التقييم الحسي العام مقارنة بغير المعاملة، كذلك ان التركيز 0.8% كان الافضل من بقية التركيزات الاخرى وذلك حتى اليوم الرابع من التخزين.

#### 4. الخلاصة:



الشكل (4-5) تأثير المعاملة بحمض الخليك على التقييم الحسي العام للحم الدجاج المخزن على 4 درجات مئوية

انخفض العدد الكلي للبكتيريا وعدد السالمونيلا والبكتيريا القولونية في جميع العينات المعالجة مقارنة بعينات الكنترول، مع زيادة فترة التخزين تكون الزيادة في عينات الكنترول أكبر منها في العينات المعاملة. كان التقييم الحسي للحوم الدجاج المعاملة بحامض الخليك 0.8% أفضل من التراكيز الأخرى مقارنة مع الكنترول. ومن خلال هذه النتائج ينصح بتخزين لحم الدجاج تحت تبريد عند 4 درجات مئوية لمدة لا تزيد عن 4 ايام وذلك بعد غمر الذبائح في محلول من حمض الخليك ذات تركيز 0.8% او 0.6% لمدة تتراوح ما بين (8- 10 دقائق).

#### المراجع:

- Allen, C. D., Fletcher, D. L., Northcutt, J. K., & Russell, S. M. (1998). The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Poultry Science*, 77, 361-366. <https://doi.org/10.1093/ps/77.2.361>
- Allen, C. D., Russell, S. M., & Fletcher, D. L. (1997). The relationship of broiler breast meat color and pH to shelf-life and odor development. *Poultry Science*, 76, 1042-1046. <https://doi.org/10.1093/ps/76.7.1042>
- AOAC. (1984). Official methods of analysis (14th ed.). Association of Official Analytical Chemists.



AOAC. (1997). Official methods of analysis (16th ed.). Association of Official Analytical Chemists.

Bell, K. Y., Cutter, C. N., & Sumner, S. S. (1997). Reduction of food borne microorganisms on beef carcass tissue using acetic acid, sodium bicarbonate, and hydrogen peroxide spray washes. *Food Microbiology*, 14, 439-448. <https://doi.org/10.1006/fmic.1997.0108>

Barcenilla, C., Ducic, M., López, M., Prieto, M., & Álvarez-Ordóñez, A. (2022). Application of lactic acid bacteria for the biopreservation of meat products: A systematic review. *Meat Science*, 183, 108661. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108661>

Branen, A. L., Davidson, P. M., & Salminen, S. (1990). Food additives. Marcel Dekker.

Casas, D. E., Vargas, D. A., Randazzo, E., & Lynn, D. (2021). In-plant validation of novel on-site ozone generation technology (Bio-Safe) compared to lactic acid beef carcasses and trim using natural microbiota and Salmonella and E. coli O157:H7 surrogate enumeration. *Foods*, 10, 1002 <https://doi.org/10.3390/foods10051002>.

Da Costa, R. J., Voloski, F. L., Mondadori, R. G., Duval, E. H., & Fiorentini, Â. M. (2019). Preservation of meat products with bacteriocins produced by lactic acid bacteria isolated from meat. *Journal of Food Quality*, 2019(1), 1-12. <https://doi.org/10.1155/2019/4726510>

Del Rio, E., & Panizo-Morán, M. (2007). Effect of various chemical decontamination treatments on natural microflora and sensory characteristics of poultry. *International Journal of Food Microbiology*, 115, 286-280. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2006.10.048>

Dickens, J. A., & Whittemore, A. D. (1992). The effect of acetic acid with and without air injection on moisture pickup and microbiological quality of pre-chilled broiler carcasses. *Poultry Science*, 71(Suppl. 1), 91.

FAO. (2010). Agribusiness handbook: Poultry meat and eggs. Investment Centre Division.

Gonzalez-Fandos, E., & Herrera, B. (2014). Efficacy of acetic acid against *Listeria monocytogenes* attached to poultry skin during refrigerated storage. *Foods*, 3(3), 527-540. <https://doi.org/10.3390/foods3030527>

Gulmez, M., & Oral, N. (2006). The effect of water extracts of sumac and lactic acid on decontamination and shelf life of raw broiler wings. *Poultry Science*, 85, 1466-1471. <https://doi.org/10.1093/ps/85.8.1466>



Hafez, H. M., & El-Adawy, H. (2019). Foodborne diseases of poultry and related problems. *Journal of Food Nutrition and Metabolism*, 1, 2-5.

<https://doi.org/10.31487/j.JFNM.2018.01.005>

International Commission on Microbiological Specifications for Foods. (1978). *Microorganisms in food (Vol. 1)*. University of Toronto Press.

Jimenez, S. M., Salsi, M. S., Tiburzi, M. C., Rafaghelli, R. C., & Pirovani, M. E. (1999). Combined use of acetic acid treatment and modified atmosphere packaging for extending the shelf-life of chilled chicken breast portions. *Journal of Applied Microbiology*, 87, 339-344. <https://doi.org/10.1046/j.1365-2672.1999.00813.x>

Lillard, H. S., Blankenship, L. C., Dickens, J. A., Craven, S. E., & Shackelford, A. D. (1987). Effect of acetic acid on the microbiological quality of scalded picked and unpicked broiler carcasses. *Journal of Food Protection*, 50, 112-114.

<https://doi.org/10.4315/0362-028X-50.2.112>

Lu, Y., & Wu, C. (2012). Reductions of *Salmonella enterica* on chicken breast by thymol, acetic acid, sodium dodecyl sulfate or hydrogen peroxide combinations as compared to chlorine wash. *International Journal of Food Microbiology*, 152(1-2), 31-34. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.09.015>

Nkosi, D. V., Bekker, J. L., & Hoffman, L. C. (2021). The use of organic acids (lactic and acetic) as a microbial decontaminant during the slaughter of meat animal species: A review. *Foods*, 10, 2293-2310. <https://doi.org/10.3390/foods10102293>.

Moghassem Hamidi, R., Shekarforoush, S. S., Hosseinzadeh, S., & Basiri, S. (2021). Evaluation of the effect of neutral electrolyzed water and peroxyacetic acid alone and in combination on microbiological, chemical, and sensory characteristics of poultry meat during refrigeration storage. *Food Science and Technology International*, 27(6), 499-507. <https://doi.org/10.1177/1082013220968713>

Ott, R. L., & Longnecker, M. T. (2015). *An introduction to statistical methods and data analysis*. Nelson Education.

Rahman, S. M. E., Park, J., Bin-Song, K., Al-Harbi, N., & Oh, D. H. (2012). Effects of slightly acidic low concentration electrolyzed water on microbiological, physicochemical, and sensory quality of fresh chicken breast meat. *Journal of Food Science*, 71, 35-41. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02454.x>

Ranganna, S. (1977). *Manual of analysis of fruit and vegetable products*. Tata McGraw-Hill Publishing Company.

Rozum, J. J., & Maurer, A. J. (1997). Microbiological quality of cooked chicken breast containing commercially available shelf-life extenders. *Poultry Science*, 76, 908-913. <https://doi.org/10.1093/ps/76.6.908>



- Sawaya, W. N., Elnawawy, A. S., Al-Zenki, S., Al-Otaibi, J., Al-Omirah, H., & Al-Amiri, H. (1995). Storage stability of chicken as affected by MAP and lactic acid treatment. *Journal of Food Science*, 60, 611-614. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1995.tb09839.x>.
- Sheng, X., Shu, D., Tang, X., & Zhang, Y. (2018). Effects of slightly acidic electrolyzed water on the microbial quality and shelf life extension of beef during refrigeration. *Food Science and Nutrition*, 6(7), 1975-1981. <https://doi.org/10.1002/fsn3.779>
- Stivarius, M. R., and Pohlman, F.W. 2002. The effects of acetic acid, gluconic acid and trisodium citrate treatment of beef trimmings on microbial, color and odor characteristics of ground beef through simulated retail display. *Meat Sci.*, 60: 245-252. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(01\)00130-9](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(01)00130-9).
- Tan, S. M., Lee, S. M., and Dykes, G. A. (2014). Buffering effect of chicken skin and meat protects *Salmonella enterica* strains against hydrochloric acid but not organic acid treatment. *Food Control*, 42, 329-334. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.02.031>
- Yang, L.L., Papa, C.M., Lyon, C.E, and Wilson, R.L. 1992. Moisture retention and textural properties of ground chicken meat as affected by sodium tripolyphosphate, ionic strength and pH. *J. Food Sci.* 57: 1291-1293. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1992.tb06839.x>
- Yang, T.S, and Froning, G.W. 1992. Selected washing processes affect thermal gelation properties and microstructure of mechanically deboned chicken meat. *J. Food Sci.* 57:325-329. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1992.tb05486.x>