



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

نقش لاکتوباسیلوز اسیدوفیل و ساکارومیسز سرویسیا به عنوان
افزودنی غذایی بر روی ارزیابی کیفیت نیل تیلاپای خنک شده (اورکتومیس نیلوتیکوس)

عنوان انگلیسی مقاله :

The role of *Lactobacillus acidophilus* and *Saccharomyces cerevisiae* as feed additives
on the quality evaluation of chilled Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*)



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

CONCLUSION

It could be concluded that potential probiotics can be used to improve the fish quality and increase the shelf-life of ice-storage tilapia. Application of *L. acidophilus* and *S. cerevisiae* at dose $1 \times 10^9 \text{ g}^{-1}$ at for one month did not affect the consumer acceptability but was sufficient to improve the fish quality.

نتیجه

می توان نتیجه گرفت که پروبیوتیک های بالقوه می توانند برای بهبود کیفیت ماهی و افزایش ماندگاری تیلاپیای ذخیره شده در یخ استفاده شوند. کاربرد *L. acidophilus* و *S. cerevisiae* در دوز $1 \times 10^9 \text{ g}^{-1}$ برای یک ماه پذیرش مشتری را تحت تاثیر قرار نداد اما برای بهبود کیفیت ماهی کافی بود.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

همچنین برای مشاهده سایر مقالات این رشته [اینجا](#) کلیک نمایید.