

عنوان مقاله:

بررسی ارگانولپتیکی و تاثیر فعالیت دفع اوره در فرآوری گوشت کوسه ماهیان

محل انتشار:

همایش منطقه ای شیلات و آبزیان (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمدعلی نظاری - پژوهشگر میگوی کشور - بوشهر

سیدمحمد مهدی سیمرونی - اداره کل دامپزشکی استان بوشهر

مسعود آل خورشید - عضو هیئت علمی دانشگاه جامع علمی کاربردی جهاد کشاورزی بوشهر

وحید یگانه - پژوهشگر میگوی کشور - بوشهر

خلاصه مقاله:

در کشور ما در سالهای اخیر، استفاده از این ماهی پس از صید و طی کردن روند فرآوری در کارخانه ها بصورت فیله و استیک جهت مصرف به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می گردد. این تحقیق روش های کاربردی دقیقی را در حد ممکن برای کنترل کیفی فرآورده های حاصله از کوسه ماهیان ارائه می کند. براین اساس هدف آن با توجه به ارزش های غذایی گوشت کوسه در مقایسه با ماهیان استخوانی و با توجه به ترکیب و توزیع اسیدهای آمینه کمتر و استفاده به عنوان یک منبع غذایی، لازم است که میزان اوره کاهش یابد. از آنجایی که قوانین و ضوابط مربوط به غذا، جهت فن آوری تولید فیله و استیک از کوسه ماهیان و فرآورده های جانبی در جهت روشی استاندارد بر اساس روند صحیح صید کوسه از دریا و نگهداری بر روی شناور، همچنین انتقال کوسه ماهیان به کارخانه عمل آوری و طی کردن مراحل فرآوری بر روی آن به روش صنعتی و با استفاده از زنجیره سرمایی، به منظور محدود کردن و با کاهش تغییرات و فعل انفعالات آنزیمی شیمیایی و میکروبی، به طوری که پس از خارج شدن از حالت انجماد و بازگشت به حالت اولیه، حداقل کاهش کیفیت در محصول تا زمان رسیدن به مصرف کننده ایجاد شده باشد. نکته قابل توجه در فرآوری کوسه ماهیان با توجه به اینکه از نظر ارگانولپتیکی گوشت تمام آنها دارای طعمی قابل قبول و رنگی روشن می باشد عدم وجود آنزیم اوره در بدن این جانور است که علاوه بر تسریع در فساد، باقی ماندن خون در بدن و تبدیل هموگلوبین به مت گلوبین و در نتیجه تیرگی گوشت را به همراه خواهد داشت. نظارت کارشناسانه بر روند صحیح عمل آوری کوسه ماهیان و استفاده از شیوه های نوین در جهت تسریع دفع اوره از بدن (گوشت) کوسه ماهی در کارخانه عمل آوری در بحث و نتایج آن مد نظر است

کلمات کلیدی:

کوسه ماهی، صید، ارگانولپتیک، اوره، فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/124455>

