

## عنوان مقاله:

تأثیر غنی سازی با پودر پروتئین ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) بر پروفایل اسید آمینه، ترکیبات شیمیایی و خصوصیات حسی بیسکوئیت

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 17، شماره 4 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

الهام امین پور دافچاهی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان.

اسحق زکی پور رحیم آبادی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان.

هانیه رستم زاد - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان.

انسیه نجات پیرسرایی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان.

## خلاصه مقاله:

هدف این پژوهش بررسی کیفیت تغذیه ای و خصوصیات حسی بیسکوئیت غنی شده با پودر پروتئین ماهی کپور نقره ای (H. molitrix) می باشد. تیمارهای تحقیق شامل: بیسکوئیت تولید شده از ۱۰۰ درصد آرد گندم (۱۰۰:۰ نسبت آرد گندم به پودر پروتئینی ماهی) به عنوان تیمار شاهد، بیسکوئیت حاوی ۵/۲ درصد پودر پروتئینی ماهی (۵/۵:۲/۹۷) با عنوان تیمار ۱ و بیسکوئیت حاوی ۵/۵ درصد پودر پروتئینی ماهی (۵/۵:۵/۹۵) با عنوان تیمار ۲، بودند. برای تهیه پودر پروتئین ماهی از پروسه چرخ کردن، مخلوط کردن با آب، حرارت دادن همراه با همزدن مداوم، سانتریفوژ کردن و خشک کردن انجمادی استفاده گردید. بررسی پروفایل اسید آمینه، محتوای پرآکسید، TBA، ترکیبات شیمیایی و ارزیابی حسی بیسکوئیت طی ۳ ماه نگهداری در دمای اتاق ارزیابی شد. در نتایج آنالیز پروفایل اسید آمینه پودر پروتئین ماهی و بیسکوئیت، ۱۷ نوع اسید آمینه شناسایی گردید. مجموع کل محتوای اسید آمینه موجود در پودر پروتئین ماهی ۱۹/۹۷۵ میلی گرم در یک گرم نمونه و مقدار کل اسیدهای آمینه ضروری و غیرضروری در تیمار شاهد ۵۱/۳۶ میلی گرم در یک گرم بود که با افزودن پودر پروتئین ماهی به بیسکوئیت جهت غنی سازی در سطح ۵/۲ و ۵ درصد این مقدار به ترتیب به ۹۱/۵۰ و ۳۷/۶۷ میلی گرم در یک گرم نمونه افزایش یافت. ارزیابی شاخص های حسی نمونه های بیسکوئیت اختلاف معنی داری را بین تیمار شاهد و تیمارهای غنی سازی شده با پودر پروتئین ماهی نشان نداد.

## کلمات کلیدی:

بیسکوئیت، غنی سازی، کیفیت تغذیه ای، پروفایل اسید آمینه، پودر پروتئین ماهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1271867>

