

عنوان مقاله:

مقاله علمی-پژوهشی: اثرات روش های مختلف پخت بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و پروفایل اسیدهای چرب شاه میگوی چنگال باریک آب شیرین (*Astacus leptodactylus*)

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 29، شماره 4 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

محسن صبری آذر - Islamic Azad University

سید پژمان حسینی شکرابی - Islamic Azad University

مهدی شمسایی مهرجان - Islamic Azad University

فاطمه نوغانی - Iranian Fisheries Science Research Institute, Agriculture Research, Education and Extension Organization

خلاصه مقاله:

این مطالعه جهت ارزیابی روش های مختلف پخت بر برخی خواص فیزیکوشیمیایی و ترکیب اسیدهای چرب شاه میگوی چنگال باریک آب شیرین (*Astacus leptodactylus*) صورت گرفته است. در این مطالعه چهار روش پخت شامل کبابی، آب پز، سرخ شده و پخت در مایکروویو با سه تکرار برای ۸۴ قطعه شاه میگوی صیدشده از سد ارس صورت گرفته است. نتایج آزمایش های فیزیکوشیمیایی نشان داد که میزان پروتئین در تیمار بخار پز ($70/17 \pm 39/0$ درصد) و سرخ شده ($13/15 \pm 14/0$ درصد) به ترتیب بیشترین و کمترین مقدار بود. بالاترین میزان چربی در روش سرخ کردن ثبت گردید و در سایر تیمارها اختلاف معنی داری مشاهده نشد ($5/0$).

کلمات کلیدی:

,*Astacus leptodactylus*, Cooking methods, Physicochemical properties, Unsaturated fatty acids, *Astacus leptodactylus*
روش های پخت، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، اسیدهای چرب غیراشباع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1310598>

