

عنوان مقاله:

تغییرات کیفی میگوی سرتیز (*Metapenaeus affinis*) طی نگهداری با تاخیر در یخ

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 29، شماره 3 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

بهمن میربلوک - *Chabahar Maritime University*

جواد قاسم زاده - *Chabahar Maritime University*

سلیم شریفیان - *Chabahar Maritime University*

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر تاثیر تاخیر در یخ گذاری بر کیفیت و مدت ماندگاری میگوی سرتیز (*Metapenaeus affinis*) طی یک دوره ۱۸ روزه نگهداری در یخ مورد بررسی قرار گرفته است. بدین منظور میگوهای تازه صید شده در سه تیمار تقسیم‌بندی گردید. گروه اول بلافاصله در یخ قرار داده شد در حالی که گروه های دوم و سوم به ترتیب یک ساعت و دو ساعت پس از صید با یخ مخلوط شده و پوشانده شدند و مدت زمان ماندگاری با بررسی شاخص های میکروبی (شمارش کلی باکتری های مزوفیل و سرما دوست)، فاکتورهای شیمیایی (pH، TVB-N و TBARS) و ارزیابی حسی تعیین گردید. ارزیابی میکروبی نشان داد، کمترین رشد باکتریایی در اولین گروه از میگوها که بلافاصله پس از صید در یخ نگهداری شدند، رخ داده است ($p < 0.05$). در میان شاخص های شیمیایی، بیش ترین میزان افزایش pH، TVB-N و TBARS در میگوهای یخ گذاری شده با دو ساعت تاخیر مشاهده گردید. نتایج ارزیابی حسی نشان داد، مدت ماندگاری میگوهای گروه اول که به طور مداوم در یخ نگهداری شدند، دوازده روز بود در حالی که در مورد گروه های دوم و سوم که با یک ساعت و دو ساعت تاخیر پس از صید در یخ نگهداری شدند، به ترتیب به ۱۰ و ۸ روز کاهش یافت. در اکثر روزهای این مطالعه همبستگی بالایی میان شاخص های حسی، میکروبی و شیمیایی وجود داشت. بررسی شاخص های حسی، میکروبی و شیمیایی تیمارهای مورد بررسی نشان داد، هر یک ساعت تاخیر در یخ گذاری منجر به کاهش دو روزه زمان ماندگاری میگو در مقایسه با نمونه های با یخ گذاری بلافاصله شده است.

کلمات کلیدی:

Jinga Shrimp (*Metapenaeus affinis*), Ice storage, Shelf-life, Sensory evaluation

میگوی سرتیز، نگهداری در یخ، ماندگاری، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1310615>

