

عنوان مقاله:

تأثیر کاربرد توام پراکسید هیدروژن (H_2O_2)، دفعات شستشو و نسبت آب به گوشت بر کیفیت رنگ آب و سوریمی حاصل از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*)

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 28، شماره 1 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

نرجس بادفر - *Sari University of Agricultural Sciences and Natural Resources*

علی جعفرپور - *Sari University of Agricultural Sciences and Natural Resources*

خلاصه مقاله:

یکی از مشکلات مرتبط با سوریمی تهیه شده از ماهیان آبهای شیرین در مقایسه با گونه های ماهیان دریایی پایین بودن مقدار عددی سفیدی رنگ آن می باشد که عمدتاً به دلیل قرمزتر بودن رنگ عضلات آنها نسبت به سایر ماهیان می باشد. در این پژوهش از پراکسید هیدروژن با غلظت های ۱، ۲ و ۳ درصد در نسبت های آب به گوشت ۱:۲ و ۱:۳ و انجام عمل شستشوی گوشت چرخ شده به تعداد ۱، ۲ و ۳ بار در جهت بهبود کیفیت رنگ سوریمی حاصل از گوشت ماهی کپور نقره ای استفاده گردید. بر اساس آزمون رنگ و میزان آب مورد استفاده جهت شستشو در فرآیند یک بار و دو بار شستشو، بجز تیمار ۴ (غلظت ۱% H_2O_2 ، نسبت ۱:۲ یک بار شستشو) و تیمار ۱۰ (غلظت ۱% H_2O_2 ، نسبت ۱:۲، دو بار شستشو) که نسبت به سایر تیمارها سوریمی با سفیدی کمتری تولید نمود، می توان سایر تیمارهای مربوطه را به عنوان تیمار موثر از نظر بهبود رنگ سوریمی در نظر گرفت. بر اساس نتایج تیمار ۴ با میزان عددی شاخص سفیدی ۲۰/۶۸ با سایر تیمارهای یک بار شستشو دارای اختلاف معنی دار بود ($p < 0.05$). تیمار ۱۰ با مقدار عددی شاخص سفیدی ۳۷/۶۸ با سایر تیمارهای دو بار شستشو فاقد اختلاف معنی دار بود ($p > 0.05$).

کلمات کلیدی:

Surimi, color, hydrogen peroxide, water to mince ratio, washing cycles, سوریمی, رنگ, پراکسید هیدروژن, نسبت آب به گوشت, دفعات شستشو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1310966>

