

عنوان مقاله:

بررسی اندازه گیری تازه گی ماهی تیلاپیا با استفاده از روش (QIM (Quality index method

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران, دوره 23, شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

قربان زارع گشتی

عباسعلی مطلبی

یزدان مرادی

علی اصغر خانی پور

نسرین مشائی

سید حسن جلیلی

مینا سیف زاده

فریدون رفیع پور

فرحناز لکزایی

خلاصه مقاله:

تازگی ماهی با استفاده از جداول QIM از طریق حسی بر اساس امتیاز دهی به کلیه اندامهای ماهی در حال تغییر (مثبت و منفی) و در نهایت تبدیل پارامترهای کیفی به پارامترهای کمی و آنالیز آماری داده ها استوار است. در جداول استفاده شده نوسانات امتیازها از صفر تا ۲۳ بوده و به ترتیب برای کیفیت عالی امتیاز از صفر تا ۳ ، خوب از ۳ تا ۷ ، متوسط از ۷ تا ۱۰ و ۱۰ به بالا غیرقابل قبول ارزیابی میگردد. در این بررسی برای اندازه گیری میزان تازه گی ماهی تیلاپیا گونه Nile Tilapia Oreochromis (niloticus)، سیاه و قرمز در ۴ تیمار ، ماهی کامل شکم پر و شکم خالی در نظر گرفته شده و هدف از این تحقیق محاسبه عملی میزان ماندگاری ماهی در شرایط یخ پوشی شده بلافاصله پس از صید با اندازه گیری فاکتورهای کیفی (ارزیابی حسی، شیمیایی و میکروبی) بوده است. بدین منظور تعداد ۵۰ قطعه ماهی تیلاپیا قرمز و ۵۰ قطعه ماهی سیاه بلافاصله پس از صید وزن و شستشو شده و برای هر یونولیت تعداد ۲۵ قطعه (شکم پر - شکم خالی) و با توجه به دمای محیط و به نسبت ۳ به ۱ (یخ - ماهی) یخ پوشی گردید. میانگین ($SD \pm$) تغییرات دما در گوشت ماهی در طول مدت بررسی بین $7/0 \pm 2/0$ تا $1/0 \pm 3/0$ درجه سانتیگراد بوده است ، چون برای بالا بردن کیفیت تازه گی باید دمای مرکز یونولیتها در حد صفر درجه سانتیگراد حفظ گردد . یونولیتهای ماهی یخ پوشی شده در دمای محیط نگهداری گردیده و با اندازه گیری تغییرات تازه گی ، ازت آزاد ، pH و آزمایشات میکروبی مشخص گردید که حداکثر زمان ماندگاری ماهی کامل شکم خالی ۹ روز در شرایط یخ پوشی شده و شکم پر ۷ روز بوده و انجام آنالیز آماری داده ها و تست دانکن با مقایسه میانگین داده ها در ماهی یخ پوشی شده به صورت شکم خالی و شکم پر معنی دار بوده است.

کلمات کلیدی:

Tilapia fish, Freshness, Sensory evaluation, Chemical changes, ماهی تیلاپیا, تازه

گی, ارزیابی حسی, تغییرات شیمیایی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1313048>



