

عنوان مقاله:

تهیه سس ماهی ساردین رنگین کمان (*Dussumieria acuta*) خشک شده و بررسی خواص شیمیایی و حسی آن

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 22، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

عیسی شکیب

مرضیه موسوی نسب

خلاصه مقاله:

سس ماهی سیالی غلیظ و تیره رنگ است که از تخمیر ماهی در محیطی با نمک زیاد بدست می آید. پیشینه تولید این محصول بسیار طولانی بوده و در نقاط مختلف دنیا با اسامی مختلفی شناخته شده و با روش های متفاوتی تولید و مصرف می شود. در ایران تولید سس ماهی شامل دو مرحله است در ابتدا از ماهی تازه ساردین رنگین کمان و یا خشک شده عصاره تخمیری یا سورو تولید می شود و در مرحله بعد به این عصاره تخمیری ادویه جات اضافه شده و اصطلاحاً سورو پرورانده می شود. این مطالعه برای اولین بار در ایران جهت بررسی فرآیند تهیه سس، از ماهی ساردین رنگین کمان خشک شده و تعیین برخی عوامل موثر بر فرایند تولید و کیفیت محصول انجام شد. جهت انجام این تحقیق، ماهی ساردین رنگین کمان تازه صید شده از مرکز شیلات بندر عباس تهیه گردید و جهت خشک کردن طبیعی با نور آفتاب و تهیه سس ماهی به آزمایشگاه بخش صنایع غذایی دانشگاه شیراز منتقل گردید. در چهار تیمار مورد تحقیق تاثیر فرآیند مکانیکی چرخ کردن ماهی خشک، افزودن نمک در دو سطح ۸۰ و ۱۰۰ درصد وزن ماهی خشک و همچنین افزودن اسیدسیتریک در سطح دو درصد مورد بررسی قرار گرفت. نمونه برداری به وسیله جداسازی فاز آبی به کمک خلاء و کاغذ صافی انجام شد. در مرحله بعد میزان پارامتر های اسیدیته، هدایت الکتریکی، نمک، ازت کل و تری متیل آمین روی فاز مایع اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که مقدار اسیدیته، هدایت الکتریکی و ازت کل با گذشت زمان تخمیر افزایش یافت. میزان نمک موجود در فاز آبی جدا شده در طی فرآیند ثابت بود و میزان تری متیل آمین تمامی تیمارها در طی فرایند تخمیر کاهش معنی داری داشتند. افزایش ازت کل نشان دهنده افزایش هیدرولیز پروتئین ها و افزایش ارزش غذایی سس ماهی و کاهش میزان تری متیل آمین نمایانگر کاهش باکتری های فسادزا در طی فرآیند تخمیر سس ماهی می باشد. در نتایج ارزیابی حسی نیز بالاترین امتیازها از نظر مصرف کنندگان به تیمار کم نمک (۸۰ درصد نمک) تعلق گرفت

کلمات کلیدی:

Fish processing, sauce, Chemical and sensory properties, فرآوری ماهی، محصولات دریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1315353>

