

عنوان مقاله:

مقایسه کیفیت چربی کیلکای آنچوی (*Clupeonella engrauliformis*) در دو روش حمل و نگهداری موقت سرد

محل انتشار:

مجله علمی شیلات ایران، دوره 12، شماره 3 (سال: 1382)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مسعود رضایی

سهراب معینی

محمد صفری

فرحناز غفاری

محمدعلی سحری

خلاصه مقاله:

کیلکای آنچوی فراوانترین میزان صید را در بین شگ ماهیان دریای مازندران دارد. کیفیت پایین بسیاری از فرآورده های ماهی مربوط به کیفیت مواد خام میباشد و کیفیت مواد خام ارتباط نزدیکی با آسیب چربی آن دارد. در این تحقیق کیلکای آنچوی از محل صید روی عرشه به دو روش حمل و نگهداری با مخازن آب خنک شده دریا (Chilled Sea Water=CSW) به نسبت های ۶۰، ۲۵ و ۱۵ درصد به ترتیب از ماهی، یخ و آب دریا که دمای مخلوط ۲- درجه سانتیگراد بوده و به وسیله جعبه حاوی پودر یخ که نسبت ماهی به یخ ۱:۲ بود به محل فرآوری حمل گردید و خصوصیات کیفی آن از جمله میزان رطوبت، چربی کل، فسفولیپید، چربی خنثی، ترکیبات اسیدهای چرب، عدد پراکسید، اسیدهای چرب آزاد، آهن هم، تیوباربیتوریک اسید، فلورسانس فاز آلی عصاره کلروفرمی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل، کیفیت برتر چربی ماهی را در روش CSW نشان داد

کلمات کلیدی:

کیلکای آنچوی، *clupeonella engrauliformis*، کیفیت چربی، حمل و نگهداری، دریای مازندران، کیلکای آنچوی، *clupeonella engrauliformis*، کیفیت چربی، حمل و نگهداری، دریای مازندران.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1315404>

