

عنوان مقاله:

اثر خشک کردن در روش محیط باز روی ارزش غذایی گونه ماهی قلابه

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین در آذربایجان (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

علی آبرومند - استادیار علوم غذایی، گروه شیلات، دانشگاه صنعتی خاتم الانبیاء (ص) بهبهان

خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از روش های نگهداری طولانی مدت از غذاهاست. این فرایند با گرفتن آب موجود در ماده غذایی باعث افزایش ماندگاری و قابلیت مصرف آنها می شود. نمونه را در هوای آزاد قرار داده به طوری که ۶۰ سانتیمتر با زمین فاصله داشته باشد و اجازه می دهیم تا خشک شود. ماهی هایی که در هوای آزاد به مدت ۵ روز قرار داشتند، خشک شده و پودر نموده و نمونه ها را برای آنالیز پروتئین، چربی، خاکستر، رطوبت، کربوهیدرات و انرژی به آزمایشگاه منتقل نمودیم. نتایج نشان داد که میزان چربی گونه ماهی قلابه خشک شده در هوای آزاد $5/98 \pm 0/02$ و میزان پروتئین $58/31 \pm 0/31$ و میزان خاکستر $14/35 \pm 0/35$ و ارزش انرژی برابر با $385/59$ کیلو کالری بود. نتیجه می گیریم که هوای آزاد به صورت سریع تر ماهی را خشک می کند ولی مواد مغذی ماهی که شامل چربی، خاکستر، رطوبت و پروتئین است، بهتر حفظ نمی شوند.

کلمات کلیدی:

ماهیان، ارزش غذایی، روش های خشک کردن، ماهی قلابه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326299>

