

عنوان مقاله:

مقایسه ی کیفیت روغن بافت و زایدات ماهی قزل آلی رنگین کمان (Oncorhynchus mykiss)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فروزان سبزی پورهفشجانی - دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

سمیه روزخوش - دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خدیجه پورقیومی - دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

محمود ناصری - استادیار بخش مهندسی منابع طبیعی و محیط زیست، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این مطالعه، کیفیت اکسیداتیو روغن استخراج شده از زایدات با روغن استخراج شده از بافت قزل آلی رنگین-کمان با یکدیگر مقایسه شدند. روغن آنها با حلال استخراج گردید. آنالیزهای شیمیایی شامل پراکساید، تیوباربتوریک اسید، عدد آنیزیدین، اسیدهای چرب آزاد (FFA) بر روی آنها انجام گردید و نتایج حاصل تجزیه و تحلیل آماری شد. نتایج نشان داد در روغن استخراج شده از زایدات ماهی قزل آلی رنگین کمان، FFA پایین تر اما پراکساید و تیوباربتوریک اسید این تیمار بالاتر از روغن استخراج شده از بافت بودند. از نظر شاخص آنیزیدین تیمارها با هم اختلاف معنی داری نداشتند. به طور کلی نتایج نشان داد که روغن استخراج شده از بافت ماهیکیفیت بهتری را نسبت به روغن زایدات دارا می باشد.

کلمات کلیدی:

روغن زایدات، روغن بافت، قزل آلی رنگین کمان، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326384>

