

عنوان مقاله:

خاویار و جایگزین خاویار: برچسب گذاری و ارزش غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین در آذربایجان (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

اسماعیل عبدالله زاده - انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رشت

خلاصه مقاله:

به تخم نمک سود شده ماهیان خاویاری، خاویار گفته می شود. خاویار به دلیل ارزش غذایی بالا، غنای پروتئینی و حضور اسیدهای چرب غیر اشباع (PUFA) و همچنین ویتامین ها (A، B، C، D و E) به عنوان یک فرآورده لوکس در بازارهای جهانی عرضه می شود. به دلیل قیمت بالای خاویار، امروزه در بازارهای جهانی فرآورده های تقلیدی یا جایگزین به عنوان caviar substitutes تولید و به فروش می رسند. در این تحقیق به ضوابط برچسب گذاری خاویار و جایگزین خاویار و همچنین جنبه های فرآوری و ارزش غذایی خاویار اشاره شده است. تخم ماهیان مختلف (ماهیان خاویاری و غیر خاویاری) همواره یک منبع مفید و غنی از پروتئین های با کیفیت بالا هستند و معمولا ۱۶ تا ۳۰ درصد وزن تخم به پروتئین اختصاص می یابد. پروتئین در حدود ۲۶ تا ۸۲ درصد وزن تر خاویار تاسماهیان و ۲۹ درصد ترکیب برخی از گونه های سالمون را به خود اختصاص می دهد. میزان چربی نیز در خاویار در حدود ۴۱ تا ۶۱ درصد برآورد شده است.

کلمات کلیدی:

خاویار، جایگزین خاویار، ارزش غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1386130>

