

عنوان مقاله:

بررسی اثر تخلیه محتویات شکمی بر برخی خصوصیات شیمیایی قزل آلی رنگین کمان و آمور در طی دوره نگهداری بر روی یخ و دوران انجماد

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهناز بهنام - اصفهان- دانشگاه صنعتی اصفهان- دانشکده کشاورزی- گروه علوم و صنایع غذایی-

مهدی کدیور

محمد فضیلتی

خلاصه مقاله:

تأثیر تخلیه محتویات شکمی بر خصوصیات شیمیایی دو ماهی قزل آلی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) و آمور (*Ctenopharyngodon idella*) در طی یک دوره ۲۴ ساعته نگهداری بر روی یخ و یک دوره ۵ ماهه انجماد بررسی شد. میزان پروتئین، رطوبت و به خصوص چربی در هر دو ماهی متفاوت بود اما میزان خاکستر تفاوت معناداری نداشت. تخلیه محتویات شکمی بر بسیاری از صفات هر دو ماهی تأثیر معنی داری را در طی ۲۴ ساعت اولیه نگهداری بر روی یخ و همچنین در دوران انجماد ندارد اما، اثر خود را به مرور زمان بر روی TVB-N نشان داده است. اندیس TBA در طی این زمان یک روند صعودی را از خود نشان داد. TVB-N در ۲۴ ساعت اولیه نگهداری بر روی یخ روند افزایشی و در طی دوران انجماد تقریباً روند ثابتی را از خود نشان داده است. pH در ۲۴ ساعت اولیه تغییرات چندانی نداشت اما، در دوران انجماد تغییرات نامنظمی داشته است. دو ماهی در بسیاری از صفات (TBA و pH و TVB-N) مشابه بودند. در نهایت در پایان دوره نگهداری ۵ ماهه ماهی، با توجه به شرایط نگهداری در این تحقیق، هر دو ماهی برای مصرف مناسب تشخیص داده شدند.

کلمات کلیدی:

قزل آلی رنگین کمان، آمور، ارزیابی شیمیایی، تخلیه محتویات شکمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140617>

