

عنوان مقاله:

مقایسه ارزش غذایی پروتئین تغلیظ شده (FPC) استخراج شده از فانوس ماهی (*Benthosema pterotum*) با ماده خام اولیه

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فروغ فلاح - دانشگاه آزاد اسلامی واحد بندرعباس، باشگاه پژوهشگران جوان، بندرعباس

یوسف آفتابسوار - پژوهشکده اکولوژی دریای عمان و خلیج فارس، بندرعباس

امیرهوشنگ بحری - دانشکده ی منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی بندرعباس

مهدی قدرتی شجاعی - پژوهشکده اکولوژی دریای عمان و خلیج فارس، بندرعباس

خلاصه مقاله:

این مطالعه با هدف بررسی و مقایسه ارزش غذایی و کیفیت بهداشتی FPC تولید شده از فانوس ماهی گونه *Benthosema pterotum* با ماده خام اولیه (فانوس ماهی) می باشد. جهت بررسی ارزش غذایی، آزمایشات مربوط به تعیین مقدار پروتئین، چربی، رطوبت، خاکستر و جهت بررسی بهداشتی و کیفی آن، شمارش کلی باکتری های مزوفیل، سایکروفیل، کلیفرمها و T.V.N انجام گرفت. نتایج آزمون آنالیز واریانس نشان داد که میزان پروتئین و خاکستر این فرآورده به طور معنی داری از ماده خام اولیه بیشتر بود $P < 0/05$ میزان چربی، رطوبت و T.V.N در FPC فانوس ماهی به طور معنی داری از فانوس ماهی کمتر بود نتایج حاصل از آزمایشات میکروبی نشان داد که فانوس ماهی فاقد کلیفرم و دارای $12/1258 \pm 2512/91$ cfu/g باکتری مزوفیل و $6989/37 \pm 6849/97$ cfu/g باکتری سایکروفیل می باشد در صورتیکه FPC تولید شده فاقد کلیفرم و باکتریهای سایکروفیل و $488/12 \pm 5688/46$ cfu/g باکتریهای مزوفیل می باشد. مقدار باکتریهای مزوفیل در فانوس ماهی بیشتر از FPC فانوس ماهی بود اما اختلاف معنی داری را نشان نداد این فرآورده به لحاظ ظاهری به رنگ خاکستری روشن، با بوی ملایمی بوده و از ارزش غذایی مطلوبی برخوردار بوده و کاملاً با شاخص FDA و FAO مطابقت داشته و استفاده از آن در صنایع غذایی می تواند بلا مانع باشد.

کلمات کلیدی:

مقایسه، ارزش غذایی، پروتئین تغلیظ شده (FPC) فانوس ماهی (*Benthosema pterotum*) صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150319>

