

عنوان مقاله:

مقایسه کیفی و پروفیل اسیدهای چرب در گوشت چرخ شده ماهی سیم (Abramis brama) تلفیقی با گوشت قرمز نگهداری شده در دمای یخچال (۴ °C)

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 30، شماره 3 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

محمدرضا صیادی - تهران شمال - علوم و فنون دریایی - تهران - تهران

ژاله خوشخو - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

قربان زارع گشتی - پژوهشگر آبرزی پروری آبهای داخلی (تحقیقات فرآوری آبزیان)

خلاصه مقاله:

در این تحقیق از گوشت چرخ شده ماهی سیم به دلیل رنگ و بوی مناسب بصورت تلفیقی با گوشت چرخ شده گوساله استفاده از ۱۰۰٪ گوشت چرخ شده ماهی (تیمار ۱) ، ۱۰۰٪ گوشت قرمز (تیمار ۲) تلفیقی از ۵۰٪ + ۵۰٪ ماهی و گوشت گوساله (تیمار ۳) عمل آوری در پوشش های پلی اتیلنی بسته بندی و مدت ۱۵ روز در دمای یخچال ۴ °C نگهداری و شاخص های ارزش غذایی ، pH و TBARS در طول زمان ارزیابی و نتایج نشان داد اسیدهای چرب اشباع در همه تیمارها حفظ شده و مقدار مریستیک اسید در گوشت ماهی سیم (تیمار ۱) بطور معنی داری بیشتر از تیمار ۲ و ۳ بوده و پالمیتیک اسید فراوانترین اسید چرب اشباع در تیمارهای تحقیق بود. در اسیدهای چرب غیراشباع MUFA، مریستیک و پالمیتولیک در تیمار ۱ بالاتر از سایر تیمارها بود اما اسید های چرب مارگاریک و الایدیک در تیمار ۲ بالاتر از سایر تیمارها بوده است p کلمات کلیدی : ماهی سیم (Abramis brama)، اسیدهای چرب اشباع ، اسیدهای چرب غیراشباع ، شاخص های فساد

کلمات کلیدی:

ماهی سیم (Abramis brama)، اسیدهای چرب اشباع، اسیدهای چرب غیراشباع، شاخص های فساد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568559>

