

عنوان مقاله:

تاثیر پیش پخت و پخت بر پارامترهای کیفی و حسی میگوی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست در شرایط نگهداری

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون دریایی، دوره 20، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حنان آلبوخنفر - گروه شیلات دانشکده منابع طبیعی دریا دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

ابراهیم رجب زاده قطرمی - گروه شیلات دانشکده منابع طبیعی دریا دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

آیناز خدانظری - گروه شیلات دانشکده منابع طبیعی دریا دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

خلاصه مقاله:

در این مطالعه تاثیر روش های پخت و پیش پخت بر فاکتورهای کیفی و حسی میگوی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۱۸- درجه ی سانتی گراد با اندازه گیری میزان اسیدهای چرب آزاد، شاخص های pH، تیوباربیتوریک اسید (TBARS)، بازهای ازته ی فرار (TVB-N) و فاکتورهای حسی مانند بافت، بو، طعم و پذیرش کلی مورد ارزیابی قرار گرفتند. پخت و پیش پخت میگوی پا سفید غربی به روش آب پز انجام شد، به این صورت که میگوها در دمای ۸۰ درجه ی سانتی گراد به مدت ۵ دقیقه به منظور پخت و ۳ دقیقه به منظور پیش پخت حرارت داده شدند. بررسی فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی نشان داد که به ترتیب کمترین و بیشترین مقدار برای شاخص تیوباربیتوریک اسید تیمار خام با پوست و پخت بدون پوست، برای شاخص pH تیمار خام بدون پوست و پخت بدون پوست، برای شاخص TVB-N تیمار خام با پوست و پخت بدون پوست و برای شاخص FFA تیمار پخت بدون پوست و خام بدون پوست بود. بررسی شاخص های حسی نشان داد که حرارت دهی باعث حفظ شاخص های کیفی در طول دوره ی نگهداری می شود. کلمات کلیدی: پیش پخت، پخت کامل، *Litopenaeus vannamei*، شاخص های کیفی

کلمات کلیدی:

Key words: Quality indices, *Litopenaeus vannamei*, pre-cooking, cooking

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584083>

