

## عنوان مقاله:

ارائه فرمولاسیون برای تهیه کوفته ماهی با استفاده از ماهی کپور نقره ای (فیتوفاگ)

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سیما بادامچی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی- دانشگاه تبر

هانیه رسولی پیروزیان - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی- دانشگاه تبر

سیده‌ادی پیغمبردوست - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی- دانشکده کشاورزی- دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

ماهی ماده غذایی با ارزش تغذیه ای بسیار بالا و سرشار از مواد مورد نیاز بدن بوده و برتری قابل ملاحظه ای نسبت به گوشت قرمز دارد. علاوه بر این اثرات درمانی، داروئی و بهبود سلامتی ناشی از مصرف گوشت ماهی نیز به اثبات رسیده است. یکی از دلایلمصرف پائین ماهی در ایران، عطر و طعم ویژه ماهی و هم چنین عدم آشنائی با انواع روش های طبخ آن می باشد. در این تحقیق برای استفاده از گوشت ماهی در تهیه کوفته ماهی 3 نوع فرمولاسیون ارائه گردیده و میزان مقبولیت آنها توسط یک گروه ارزیاب مورد بررسی قرار گرفته و نتایج با استفاده از نرم افزار SPSS آنالیز گردید. نتایج نشان می دهد که تفاوت معنی داری میان کوفته ماهی ساده و کوفته ماهی همراه با گوشت قرمز وجود نداشته و از طرفی مقبولیت این دو تیمار بیشتر از کوفته ماهی همراه با سویا می باشد.

## کلمات کلیدی:

ماهی کپور نقره ای، کوفته ماهی، فرمولاسیون، سویا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161392>

