

عنوان مقاله:

تولید فرآورده های فرموله شده از گوشت چرخ شده ماهیان

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

فاطمه دهمرده - دانش آموخته پردیس دانشگاه زابل، گروه شیلات

خلاصه مقاله:

گوشت چرخ شده ماهی به عنوان واسط تشکیل دهنده اکثر فرآورده های شیلاتی مورد استفاده قرار می گیرد و کیفیت محصول نهایی و قابل قبول بودن آن از طرف مصرف کننده بسته به نوع ماهی ، روش آماده سازی و بدست آوردن بهترین ترکیب مواد افزودنی و نگهدارنده می باشد. گوشت چرخ شده ماهی دارای بو و طعم نافذ ماهی می باشد و میزان افزودنی ها و نگهدارنده ها در بدست آوردن بهترین فرمول برای برطرف کردن این عوامل نقش بسزایی دارد. با توجه به این توضیحات بدست آوردن بهترین فرمول برای فرآورده های حاصله از ترکیب مواد افزودنی با گوشت چرخ شده ماهی ضروری به نظر می رسد و بر این اساس در مطالعه حاضر روشها و انواع فرآورده های تولید شده از گوشت چرخ شده ماهیان مورد بررسی قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

گوشت چرخ شده، روش طبخ، فرآورده های شیلاتی، فرآورده های خمیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1622932>

