

عنوان مقاله:

بررسی ارزش غذایی، ویژگی های میکروبی و حسی پودر استخوان ماهی کپور نقره ای (Hipopthalmichthys molitrix) پرورشی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 12، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسنده:

مینا سیف زاده - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، پژوهشکده آبرزی پروری آب های داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، انزلی، ایران

خلاصه مقاله:

مطالعه حاضر با هدف تهیه پودر از استخوان ماهی کپور نقره ای با روش قلیایی و بررسی ویژگی های تغذیه ای، حسی و میکروبی انجام شد. در این پژوهش کربنات کلسیم به عنوان شاهد استفاده شد. مقادیر پروتئین (۱۸/۵۱ درصد)، چربی (۵/۱۱ درصد)، رطوبت (۵/۵۸ درصد) و خاکستر (۷۰/۸۲ درصد) در پودر استخوان ماهی بودند. راندمان تهیه پودر ۹۸/۶۶ درصد تعیین شد. برخلاف پودر استخوان ماهی عناصر معدنی سیلیسیوم، آلومینیوم، باریم و کروم در نمونه شاهد مشاهده نشدند. فسفر در پودر استخوان (۸۱۵۸۰ میلی گرم بر کیلوگرم) در مقایسه با شاهد (۳۱۰ میلی گرم بر کیلوگرم) بیشتر بود ($P < 0/05$). اما کلسیم در تیمار آزمایشی (۳۲۵۰۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم) در مقایسه با شاهد (۳۸۸۰۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم) کمتر بود ($P < 0/05$). از نظر رنگ و پذیرش کلی بین تیمارهای آزمایشی و شاهد تفاوت معنی دار مشاهده نشد ($P < 0/05$). در میان اسیدهای چرب اشباع، تک زنجیره غیراشباع و چند غیراشباع به ترتیب اسیدهای پالمیتیک (۲۲/۷۳ درصد)، الایدیک (۴۳/۷۴ درصد) و لینولئیک (۷/۳۵ درصد) بالاترین مقادیر را در پودر استخوان دارا بودند. همچنین مقادیر کل اسیدهای آمینه ضروری شامل ترئونین، والین، لیزین، ایزولوسین، متیونین، هیستیدین و فنیل آلانین (۲۱۸/۲۹ میلی گرم بر کیلوگرم) بود. هیچ گونه میکروارگانیزی شامل قارچ، اشریشیاکلی و سالمونلا در تیمارها مشاهده نشد. از آنجاکه پودر استخوان به شکل انبوه از گونه های مختلف ماهی قابل تولید بوده و سرشار از ترکیبات تغذیه ای است، از این رو برای غنی سازی محصولات به صنعت غذایی پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی:

ارزش تغذیه ای، استخراج قلیایی، زائادات ماهی، غنی سازی، ماهی پرورشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1685064>

