

عنوان مقاله:

ویژگیهای حسی، ترکیب بیوشیمیایی و فاکتورهای کیفی کتلت ماهی تهیه شده از کیور سرگنده *Aristichthys nobilis*

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مسعود هدایتی فرد - گروه شیلات، مرکز تحصیلات تکمیلی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانش

علی معتمدزادگان - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه مازند

شیلان قصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی وا

خلاصه مقاله:

پژوهش حاضر با هدف تهیه فیش کیک و یا کتلت ماهی با استفاده از 54 درصد گوشت از فیله ماهی بیگ هد و ارزیابی کیفی و ارزش غذایی آن انجام شد. برای این منظور فرمول 54 درصد گوشت چرخ شده ماهی به همراه افزودنیهای فرمولاسیون تهیه شد. پس از تهیه محصول، نمونه خام در اختیار 54 نفر به عنوان اعضاء پانل قرار گرفت، ویژگیهای حسی و ارگانولپتیکی محصول بررسی و سپس نمونهها به آزمایشگاه منتقل شدند و آزمون های کیفی مربوطه از جمله تغییرات ازتهای تام فرار (TVN)، پراکساید (PV) و شمارش بار میکروبی کل (TC) و نیز سنجش پارامترهای تعیین ارزش غذایی (همانند مقادیر پروتئین، چربی، مواد معدنی، کربوهیدرات و رطوبت) بر روی آنها صورت پذیرفت. خمیر حاصل از محصول فیش کیک ماهی کیور سرگنده، قالبزنی شده و نهایتاً به صورت سرخ شده (Fried Fish Cake) مجدداً در اختیار اعضاء پانل قرار گرفته، پس از مصرف، ویژگیهای حسی و ارگانولپتیک آن بررسی گردید

کلمات کلیدی:

ارزش غذایی، کیور سرگنده *Aristichthys nobilis*، کتلت ماهی، کنترل کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177840>

