

عنوان مقاله:

تاثیر محلول های نمک و شکر بر روی خصوصیات کیفی، میکروبی و حسی فیش فینگر ماهی فیتوفاگ (Hypophthalmichthys molitrix) طی نگهداری در بخشال

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش‌های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندها:

مهری ذوقفاری - گروه فرآوری، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

اسحق زکی پور رحیم آبادی - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان

مهین ریگی - پژوهشکده تالاب بین المللی هامون، دانشگاه زابل

مجید علیپور - گروه دامپزشکی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

هدف این مطالعه بررسی اثر نگهدارندگی محلول های نمک- شکر بر کیفیت فیش فینگرهای تهیه شده از فیله کپور نقره ای هنگام نگهداری در بخشال ( $4^{\circ}$ ) بود. برای این منظور، ابتدا فیله ها با محلول های رقیق ۱۰ درصد نمک و شکر تیمار گردیده و پس از آن، اقدام به تهیه فیش فینگر گردید. تیمارهای تحقیق عبارت بودند از: فیش فینگرهای بدون تیمار با محلول نمک و شکر (شاهد)، فیش فینگرهای تیمار شده با محلول نمک / شکر (به نسبت ۵۰:۵۰، تیمار ۱)، فیش فینگرهای تیمار شده با محلول نمک / شکر (به نسبت ۲۵:۷۵، تیمار ۲) و فیش فینگرهای تیمار شده با محلول نمکی (تیمار ۳). نمونه ها سپس در بسته های پلاستیکی بسته بندی شده و به مدت ۱۵ روز در بخشال نگهداری گردیدند. شاخص های شیمیائی، میکروبی (PTC و TVC) و ارزیابی حسی (بابت، بو، طعم، رنگ و مطلوبیت کل) در روزهای صفر، ۳، ۶، ۹، ۱۲ و ۱۵ اندازه گیری گردیدند. نتایج نشان دادند که مقدار پراکساید، تیوبایوتوریک اسید و مجموع بازهای نیتروژنی فرار در همه تیمارها به طور معنی داری افزایش یافت ( $p < 0.05$ ). نمونه های تیمار شده با محلول شکر دارای مقدار TBA اولیه کمتری در مقایسه با سایر نمونه ها بودند. کمترین میزان بار باکتریایی کل در روز ۱۵ ام نگهداری در بخشال در تیمار شماره ۲ مشاهده گردید (Log CFU/g ۸/۵). مقادیر بار باکتریایی در تمامی تیمارها تا پایان روز ۱۵ ام، از حد قابل قابل پیشنهادی، تجاوز نکرد. بر اساس نتایج اخذ شده، تیمار محصولات شیلاتی با محلول های نمک و شکر، باعث افزایش زمان ماندگاری آن ها می گردد. همچنین، بر اساس نتایج حاصل از ارزیابی حسی، تیمار شماره ۲ به عنوان بهترین تیمار به لحاظ مقبولیت فاکتورهای حسی توسط ارزیاب ها انتخاب گردید. زمان ماندگاری مطلوب برای تیمار ۲، ۱۵ روز تعیین گردید.

کلمات کلیدی:

فیش فینگر، کپور نقره ای، خصوصیات کیفی، نمک، شکر

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1785699>