

عنوان مقاله:

کیفیت شیمیایی و بار میکروبی تخم عمل آوری شده ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) با غلظت های مختلف آب نمک در طی نگهداری

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 3 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

پرستو پورعاشوری - گروه شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران.

بهاره شعبانپور - گروه شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران.

زینب نوری هاشم آباد - گروه شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران.

خلاصه مقاله:

خاویار به عنوان شناخته شده ترین شکل از محصولات تخم ماهیان است. تخم ماهی به طور سنتی و رایج در آب نمک اشباع نمک سود می شود. علی رغم اهمیت این محصولات اطلاعات تکنیکی اندکی در مورد ترکیب شیمیایی، کیفیت محصول و امنیت غذایی این محصولات وجود دارد. تخم ماهی سفید (*Rutilus frisii kutum*) به مدت ۱۴ روز در سه تیمار آزمایشی در محلول های ۱۰، ۱۸ و ۲۴ درصد آب نمک قرار گرفت. پس از خروج از آب نمک تخم ماهی سفید به مدت ۹۰ روز در دمای یخچال (۴ درجه سانتی گراد) نگهداری گردید. pH، ترکیبات تقریبی، نمک و بازهای نیتروژنی فرار (TVN)، باکتری های سرمادوست، کلیفرم ها، باکتری های تولیدکننده هیستامین و شاخص رنگ محصول مورد ارزیابی قرار گرفت. آزمایشات در ابتدای تولید و پس از ۳۰، ۶۰ و ۹۰ روز نگهداری انجام شد. تیمار ۱۰٪ در طی مرحله نمک سود فاسد شد و مورد آزمایش قرار نگرفت. میزان رطوبت و TVN در تیمار ۲۴٪ کمتر از تیمار ۱۸٪ بود. pH و HFB در انتهای نگهداری و تعداد باکتری های کل سرمادوست در روزهای ۶۰ و ۹۰ بیشتر بودند. افزایش شاخص L* و کاهش مقدار a* در نمونه های ۱۸٪ در روزهای ۶۰ و ۹۰ مشاهده شد، اما این افزایش در تیمار ۲۴٪ تنها در روز ۹۰ نگهداری مشاهده شد. فرآوری تخم ماهی سفید در آب نمک ۱۸ درصد دارای شاخص های شیمیایی و میکروبی قابل قبولی در شرایط یخچال بود و تخم نمک سود شده در آب نمک ۲۴ درصد شرایط بهینه را در طی نگهداری نشان داد.

کلمات کلیدی:

تخم ماهی، ماهی سفید، مدت ماندگاری، غلظت آب نمک گذاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1786064>

