

عنوان مقاله:

تاثیر چهار شیوه طبخ (مایکروویو، کباب کردن، بخارپز و سرخ کردن) روی اکسیداسیون چربی و ترکیب اسیدهای چرب در ماهی شیر

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 32 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده تاثیر حرارت به شیوه های مایکروویو، کباب کردن، بخارپز و سرخ کردن روی محتوای چربی، اکسیداسیون و ترکیب اسیدچرب ماهی شیر بررسی گردید. میزان چربی کل در نمونه خام و نمونه های پخته شده به شیوه های فوق به ترتیب ۳۱/۲، ۵۲/۴، ۶۲/۲، ۶۰/۳ و ۷۷/۴ درصد اندازه گیری گردید. میزان اسیدهای چرب آزاد، عدد پراکساید و تیوباربیتوریک اسید در نمونه خام به ترتیب ۳۲/۴ درصد، ۳/۰۰ میلی اکی والان گرم بر کیلوگرم و ۶۰/۰ میلی گرم بر کیلوگرم بود. تفاوت معنی دار در میزان اسیدهای چرب آزاد در نمونه خام و نمونه های پخته شده به شیوه کباب کردن، بخارپز کردن و سرخ کردن و همچنین میزان عدد پر اکساید بین نمونه های پخته شده و خام مشاهده نگردید. میزان تیوباربیتوریک به ترتیب به ۵۸/۱، ۵۹/۱، ۸۰/۱ و ۴۰/۱ میلی گرم در کیلوگرم در نمونه های پخته شده با مایکروویو، کباب کردن، بخارپز و سرخ کردن افزایش یافت. ۲۳ نوع اسیدچرب متفاوت از گروههای MUFA، SFA و PUFA در نمونه ها شناسایی گردیدند. نسبت اسیدهای چرب امگا-۶ به امگا-۳ در نمونه خام و نمونه های پخته شده به شیوه های فوق به ترتیب ۸۰/۰، ۸۰/۰، ۷۰/۰، ۷۶/۰ و ۵۹/۲ محاسبه گردید. طبخ به شیوه های مختلف روی محتوای چربی کل، ترکیب اسیدهای چرب و ثبات چربی ماهی تاثیر داشته است. تغییرات صورت گرفته در خصوصیات شیمیایی چربی در جریان طبخ به شیوه های مختلف، در حد قابل قبول بوده و روی کیفیت ماده غذایی تاثیر نداشته است.

کلمات کلیدی:

cooking, S. commerson, lipid oxidation and fatty acid, کلید واژگان: ماهی شیر،

پخت، اکسیداسیون و اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825614>

