

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات کیفی گوشت ماهی کپور معمولی پس از صید و کشتار به روشهای خونگیری و یخگذاری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 9، شماره 36 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش ماهیها با خونگیری و یخگذاری بهطور مستقیم کشتار شدند و خصوصیات کیفی گوشت آنها بهمنظور ارزیابی اثرات فعالیت قبل از مرگ بر کیفیت گوشت ماهی، بررسی گردید. جمود نعشی با روش افتادگی دم از لبه میز اندازهگیری شد. نتایج نشان دادند که روش کشتار ماهی بر کیفیت گوشت تاثیر معنیدار دارد ($P < 0.05$). جمود نعشی در ماهیهایی که بهطور مستقیم با یخگذاری مردند ۱۲ ساعت پس از مرگ کامل شد درحالیکه ماهیهایی که با روش خونگیری و یا با خارج شدن از آب (شاهد) کشتار شدند، بهترتیب ۹ و ۳ ساعت پس از مرگ جمود نعشی کامل داشتند. بهطور کلی طی دوره آزمایش pH گوشت در تیمار یخگذاری شده بیشتر از سایر تیمارها و برای تیمارهای یخگذاری، خونگیری و شاهد بلافاصله پس از مرگ بهترتیب ۵۳/۶، ۳۴/۶ و ۳۲/۶ بود. شاخص انکسار چشم در کلیه تیمارها طی ۷۲ ساعت روند افزایشی نشان داد و دامنه تغییرات آن از ۳۶/۱ تا ۸۴/۴ بود. در تیمار یخگذاری شده در کل دوره شاخص انکسار چشم کمتر از دیگر تیمارها بود. میزان آبچک تولید شده نیز اختلاف معنیداری بین تیمارها داشت ($P < 0.05$). درصد آبچک ۷۲ ساعت پس از مرگ در تیمارهای یخگذاری، خونگیری و مرگ خارج آب به ترتیب ۷۳/۱، ۸۴/۱ و ۸۶/۱ بود. نتایج رنگسنجی گوشت ۷۲ ساعت پس از مرگ، اختلاف معنیداری بین تیمارهای مختلف نشان نداد ($P > 0.05$). میزان روشنایی، زردی و تهرنگ پوست ماهیان طی دوره روند افزایشی و قرمزی روند کاهشی داشت. فام تغییرات قابل توجهی در طول دوره نشان نداد. نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که ماهیهایی که مستقیماً با یخگذاری کشتار شدند کیفیت گوشت بهتری نسبت به سایر تیمارها داشتند.

کلمات کلیدی:

Hypothermia, Exsanguination, Flesh quality, Cyprinus carpio
کلید واژهگان: یخگذاری، خونگیری، کیفیت گوشت، ماهی کپور معمولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825816>

