

عنوان مقاله:

کاربرد یخ در هندلینگ، نگهداری و فرآوری آبزیان

محل انتشار:

مجله بوم شناسی منابع آبی، دوره 5، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

ذبیح اله بهمنی

خلاصه مقاله:

ارزش و اهمیت فرآورده های شیلاتی به لحاظ داشتن مواد مغذی از قبیل اسیدهای چرب غیر اشباع امگا-۳ و درصد پروتئین بالا بر کسی پوشیده نیست اما این فرآورده ها بواسطه داشتن همین مواد مغذی ارزشمند، بسیار فسادپذیر هستند و باید فرآورده های هندلینگ، فرآوری و نگهداری آنها با سرعت، دقت و ظرافت خاصی صورت گیرد تا کیفیت و ماندگاری آنها افزایش یابد. لازمه این امر استفاده از روش های مختلف سردسازی به ویژه یخ گذاری که سریع ترین، ارزان ترین و ساده ترین روش نگهداری است، می باشد. استفاده از یخ بدلیل ارزان بودن، قابل حمل بودن، کاهش دمای نگهداری ماهی و شستشوی ماهی که با ذوب شدن یخ اتفاق می افتد باعث حذف آلودگی های سطحی و حفظ رطوبت ماهی می شود و در نتیجه موجب حفظ کیفیت ماهی و تاخیر در فرآورده های فساد آفرینی، میکروبی و شیمیایی می شود در این مقاله به تشریح کاربرد یخ در مراحل مختلف هندلینگ، فرآوری و نگهداری آبزیان پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

ارزبایی کیفیت، فرآوری آبزیان، نگهداری، هندلینگ، یخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1862596>

