

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات فیزیکی- شیمیایی، میکروبی و حسی سس ماهی سنتی سوراغ با سس بدون گل سرخ

محل انتشار:

مجله بوم شناسی آبزیان، دوره 8، شماره 3 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

امین اوجی فرد - *Department of Fisheries, Faculty of Agriculture and Natural Resources, Persian Gulf University, Bushehr ۷۵۱۶۹۱۳۸۱۷, Iran*

سیروس بشیر زاده - *Department of Fisheries Science, Faculty of Marine Science and Technology, University of Hormozgan, Bandar Abbas, Iran*

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تعیین فاکتورهای فیزیکی-شیمیایی، پذیرش حسی و کیفیت میکروبی سوراغ؛ سس ماهی سنتی است که در بخش های جنوبی ایران محبوب می باشد. سس از ماهی ساردین رنگین کمان (*Dussumieria acuta*) با ۳۰ درصد نمک و مدت زمان ۱۸۰ روز تخمیر تهیه شد. در این تحقیق از دو تیمار سس ماهی با گل سرخ (A) و بدون گل سرخ (B) استفاده شد. تیمار B به عنوان فرآورده حلال در نظر گرفته شد. اختلاف معنی داری در آنالیز تقریبی و TVN مشاهده نشد ($P \geq 0.05$)، اما pH تیمار A به طور معنی داری بیشتر از B بود ($P \leq 0.05$). میزان pH در محدوده ۶۹/۵ تا ۲۹/۶ و TVN در محدوده ۵۱/۱۳۴ تا ۶۷/۱۴۷ میلی گرم بر ۱۰۰ گرم بود. نمونه سس A دارای رنگ قرمز و ارزش a^* ۹۳/۲۰ بود. نتایج نشان داد که میزان اسیدهای آمینه هر دو تیمار قابل مقایسه با دیگر سس های تجاری است. همچنین مشخص شد که سوراغ با دارا بودن میزان بالای EPA و DHA می تواند منبع تغذیه ای خوبی برای انسان باشد. میزان شمارش کلی باکتری، باکتری های هالوفیلیک و مخمر و قارچ دو تیمار بعد از فرآیند تخمیر به کمتر از ۱ logCFU/g کاهش یافت و اختلاف معنی داری بین دو تیمار مشاهده نشد ($P \geq 0.05$). ارزیابی حسی نشان داد که نمونه A دارای امتیاز پذیرش کلی بالاتری است ($P \leq 0.05$).

کلمات کلیدی:

Amino acid, Color measurements, *Dussumieria acuta*, Fatty acid, Rainbow sardine
اسید چرب، اسید آمینه، رنگ سنجی، ساردین رنگین کمان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1883574>

