

عنوان مقاله:

تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی فیله ماهی فیتوفاگ (Hypophthalmichthys molitrix) طی نگهداری در یخچال

محل انتشار:

فصلنامه تغذیه آبزیان، دوره 2، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

هانیه رستم زاد - گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه گیلان، صومعه سرا، گیلان

سید مهدی موسوی - گروه علوم دامی و دامپزشکی، پردیس شیلات، دانشگاه جامع علمی کاربردی گیلان، رشت

خلاصه مقاله:

حفظ تازگی و کیفیت محصولات دریایی به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیراشباع همواره از دغدغه‌های محققان بوده است. علاوه بر این، امروزه تمایل مصرف‌کنندگان به خریداری محصولاتی که تازگی و کیفیت خود را حفظ می‌کنند افزایش یافته است. از این رو، تعیین مدت زمان نگهداری ماهیان مختلف در یخچال، به منظور مشخص کردن زمان مناسب مصرف از اهمیت بالایی برخوردار است و مطالعه حاضر برای تعیین زمان نگهداری فیله ماهی فیتوفاگ در یخچال انجام شده است. فیله‌های تازه ماهی فیتوفاگ به مدت ۱۶ روز در دمای یخچال نگهداری شدند و در فواصل زمانی ۲ روز مورد آنالیز قرار گرفتند. برای تعیین کیفیت فیله‌ها از شاخص‌هایی مانند میزان پراکساید و تیوباربیتوریک اسید، بازهای ازنه فرار، بار میکروبی فیله‌ها و برخی شاخص‌های دیگر استفاده شد. بر طبق نتایج مطالعه انجام شده، فیله ماهی فیتوفاگ تا روز ششم قابلیت نگهداری در یخچال را دارد و پس از روز ششم نگهداری از حدود استانداردهای تعیین شده خارج می‌شود.

کلمات کلیدی:

فیله ماهی، نگهداری، فیتوفاگ، بار میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1991118>

