# عنوان مقاله:

تغییرات فاکتورهای شیمیایی، میکروبی و حسی کیلکای معمولی ( Clupeonella cultriventris) روکش شده خام و پخته با لعاب تمپورا طی نگهداری در سردخانه

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی, دوره 12, شماره 2 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

# نویسندگان:

معصومه رهنما سنگاچینی – پژوهشکده آبزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، اَموزش و ترویج کشاورزی، بندر انزلی، ایران.

مینا سیف زاده – پژوهشکده اَبزی پروری اَبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، اَموزش و ترویج کشاورزی، بندر انزلی، ایران.

قربان زارع گشتی – پژوهشکده اَبزی پروری اَبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، اَموزش و ترویج کشاورزی، بندر انزلی، ایران.

فرشته خدابنده – پژوهشکده آبزی پروری آبهای داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، بندر انزلی، ایران.

#### خلاصه مقاله:

این تحقیق با هدف بررسی کیفیت و مدت زمان ماندگاری کیلکای روکش شده سرخ شده با لعاب تمپورا در مقایسه با کیلکای روکش شده خام با لعاب تمپورا طی نگهداری در دمای ۸۵ – انجام شده است. در این پژوهش دو تیمار کیلکای روکش شده بصورت خام و پخته در نظر گرفته شد. تیمارها در سردخانه ۸۱ oc- به مدت چهار ماه نگهداری شدند. در زمان تولید میزان رطوبت در کیلکاهای روکش شده پخته (/۴۵/۴۸٪) نسبت به کیلکای روکش شده خام (/۲/۶۲٪) و ماهی تازه (/۵/۷۵) به طور معنی داری کاهش و محتوای چربی در کیلکای روکش شده پخته (/۹/۲۱) نسبت به کیلکای روکش شده خام (٪۶۸۵٪) و ماهی تازه (٪۵/۵) به معنی داری افزایش یافت (۲۰۵۰). طی دوره نگهداری در فاکتورهای پراکسید، تیوباربیتوریک اسید، اسیدهای چرب آزاد و TVB-N نمونه های meq/kgoil meq/kgoil mg/kgoil ۱۸/۱، خام (۶۹/۱۵ تيمار g/) ۱۰۰۰ ۵۳/۰۰، ،mg/۱۰۰gmeat۳۲/۱۵ افزایش معنی داری مشاهده شد (۱۰۵۰ک۲). شمارش کلی باکتری ها در تیمار پخته logCFU/g۴۲/۲ بود. باکتری های استافیلوکوک و کلیفرم در این تیمار مشاهده نشدند. شمارش کلی باکتری ها، استافیلوکوک و کلی فرم در تیمار پخته در مقایسه با تیمار خام (به ترتیب، ۳۸/۲، ۳۸/۳ مارش کلی باکتری ۸۰/۰) کاهش معنی دار نشان دادند (P≤۰۵/۰). فاکتورهای حسی در تیمار پخته در مقایسه با تیمار خام از کیفیت بهتری برخوردار بودند. عمر ماندگاری هر دو تیمار براساس شاخص های شیمیایی، میکروبی و حسی به مدت سه ماه ارزیابی گردید.

## كلمات كليدى:

كيفيت ميكروبي

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/2002541

