# عنوان مقاله: <br> تغييرات فاكتورهاى شيميايى، ميكروبى و حسى كيلكاى معمولى ( Clupeonella cultriventris) روكش شده خام و پخته با لعاب تميورا طى نگَهدارى در سردخانه <br> محل انتشار: <br> فصلنامه نوآورى در علوم و فناورى غذايی, دوره 12, شماره 2 (سال: 1396) 

تعداد صفحات اصل مقاله: 13
نويسندگان:
معصومه رهنما سنگاچینیى - پزوهشكده آبزى پرورى آبهاى داخلى، موسسه تحقيقات علوم شيلاتى كشور، سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج كشاورزى، بندر انزلى، ايران.

مينا سيف زاده - پزوهشكده آبزى پرورى آبهاى داخلى، موسسه تحقيقات علوم شيلاتى كشور، سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج كشاورزى، بندر انزلى، ايران. قربان زارع گُشتى - پ夫وهشكده آبزى پرورى آبهاى داخلى، موسسه تحقيقات علوم شيلاتى كشور، سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج كشاورزى، بندر انزلى، ايران.

فرشته خدابنده - پثوهشكده آبزى پرورى آبهاى داخلى، موسسه تحقيقات علوم شيلاتى كشور، سازمان تحقيقات، آموزش و ترويج كشاورزى، بندر انزلى، ايران.

خلاصه مقاله:



 meq/kgoil $\mathrm{FV} / \mathrm{mg} / \mathrm{kgoil} \mathrm{ra}$, m meq/kgoil $1 . \mathrm{mg} / \mathrm{kgoil} \quad \mathrm{M} / \mathrm{g} / \mathrm{M}$ خام



شاخص هاى شيميايى، ميكروبى و حسى به مدت سه ماه ارزيابى گرديد.

كلمات كليدى:
كيفيت ميكروبى
لينک ثابت مقاله در پايگاه سيويليكا:
https://civilica.com/doc/2002541


