

عنوان مقاله:

بررسی ارزش تغذیه ای سس ماهی ساردین

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 3، شماره 4 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، سس ماهی ساردین طبق تکنولوژی تخمیر با فرمولاسیون ۱۰۰g ماهی ساردین + ۱۰۰g خردل + ۲g پودر لیمو + ۲g پودر آویشن بعد از ۴۰ روز رسیدگی تولید شد. نمونه ی تولید شده خشک شده و تحت آزمون های اندازه گیری رطوبت، چربی، پروتئین، آنالیز اسیدهای آمینه، کلسیم، فسفر، اسیدپتئ و تعیین پیشرفت رنگ و بریکس قرارگرفت. ماهی ساردین در گروه ماهی های چرب قرار دارد به طوری که میزان چربی آن تا ۲۰ درصد می رسد. چربی بالا به تغذیه ماهی ساردین با جلبک ها و پلانکتون های دریایی مربوط است و بالاتر از چربی سایر فرآورده های دریایی است. میزان پروتئین و آنالیز اسیدهای آمینه مشخص کرد که ماهی ساردین منبع تغذیه ای سرشار از اسیدهای آمینه ضروری است و در طول تخمیر کاهش در مقدار پروتئین اتفاق می افتد ولی این مقدار در سطح ۵٪ معنی دار نیست. سس ماهی ساردین از لحاظ منبع فسفر نسبت به سایر سس های ماهی برتری دارد. در تعیین پیشرفت رنگ با نزدیک شدن به دوره ی رسیدگی، رنگ تیره تر شده و اندیس *L کاهش پیدا کرد. مقدار اسیدپتئ بعد از رسیدگی نسبت به قبل از رسیدگی در میزان بالاتری قرار داشت و اختلاف معنی داری را در سطح ۵٪ نشان داد. در تعیین میزان بریکس اختلاف معنی داری در سطح ۵٪ قبل و بعد از رسیدگی وجود نداشت.

کلمات کلیدی:

ماهی ساردین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002906>

