

عنوان مقاله:

تولید طعم فرآورده های دریایی از آبزیان

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

بهنام فرجامی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته فرآوری محصولات شیلاتی، پردیس کشاورزی و منا

نرگس انوشه - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته فرآوری محصولات شیلاتی، پردیس کشاورزی و منا

خلاصه مقاله:

یکی از روشهای نوین فراوری در زمینه محصولات دریایی تولید طعم فرآورده های دریایی از آبزیان می باشد در صنعت شیلات بسیاری از گونه های ابزی بدون استفاده هستند یا بدلیل نامناسب بودن و نداشتن بازار مصرف کمتر بهره برداری میشوند همچنین ضایعات حاصل از کارخانجات فراوری ابزیان حاوی ترکیبات ارزشمندی می باشند تولید طعم از این ضایعات و گونه های کم مصرف باعث تولید محصولات سودآوری شده است طعم تولیدی از فرآورده های دریایی در برخی غذاهای دریایی مانند سس و سوپ ماهی و فرآورده های تقلیدی تولید شده از خرچنگ و میگو کاربرد دارد در این مطالعه روشهای تولید طعم از فرآورده های دریایی و کاربرد آن در غذاهای دریایی مورد بررسی قرار گرفته است

کلمات کلیدی:

غذاهای دریایی، آبزیان، هیدرولیز آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205295>

