

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر روشهای متفاوت فراوری پختن بر روی ترکیبات مغذی و ارزش کالری ماهیان دریایی گوازیم، کیجار و گیش از آبهای جنوب ایران

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

علی آبرومند - استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه صنعتی خاتم الانبیاء بهبهان، بهبهان. ایران

خلاصه مقاله:

فراوری ماهیان باعث نگهداری و حفظ کیفیت و ارزش غذایی آنها تا موقع مصرف می شود. هدف از این پژوهش تأثیر روشهای پختن در آب، سرخ کردن، و برشته کردن روی تغییرات ترکیبات مغذی سه گونه از ماهیان دریایی انتخاب شده جنوب ایران بود. مواد و روشها: سه گونه از ماهیان (*Nemipterus japonicus* و *Carangoides malabaricus* و *Saurida undosquamis*) با روش های توصیه شده AOAC بررسی شد. یافته ها: ماهی تازه و سرخ شده *C.malabaricus* به ترتیب محتوی 71/2% و 57/05% پروتئین بود؛ در حالی که ماهی *N.japonicus* به ترتیب محتوی 57/39% و 47/51% پروتئین در حالت تازه و سرخ شده بود. مقدار خاکستر در همه ی روش های مذکور و همه گونه ماهیان بجز *C.malabaricus* افزایش یافت. ماهی *C.malabaricus* بیشترین مواد مغذی از لحاظ پروتئین و خاکستر داشت. ماهی *S.undosquamis* دارای حداقل مقدار پروتئین بوده که خیلی ناپایدار در برابر روش های فرآوری بود. گونه *N.japonicus* نیز غنی از پروتئین بود، اما مقدار پروتئین آن به وسیله سرخ کردن کاهش یافت. نتایج این مطالعه نیز نشان داد که ماهی *C.malabaricus* دارای بیشترین مقدار چربی (16/80%) و بعد از آن *N.japonicus* با مقدار (12/80%)، در حالیکه *S.undosquamis* دارای حداقل مقدار چربی (5/88%) بود. نتیجه گیری: می توان نتیجه گیری نمود که سرخ کردن نتیجه بهتری دارد وقتی که نگهداری ماهی سرخ شده در زمان طولانی مد نظر باشد، اما روش پختن در آب وقتی که هدف حفظ مواد مغذی آن باشد، بهتر است. همچنین تأثیر یک نوع روش فرآوری روی یک نمونه ماهی بستگی به گونه ی آن دارد.

کلمات کلیدی:

روش فرآوری، ارزش غذایی، ماهیان دریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267134>

