

عنوان مقاله:

بررسی امکان تولید فرآورده ماریناد سرخ شده از ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

عاطفه کاوسی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

مسعود هدایتی فرد - استادیار گروه شیلات، مرکز تحصیلات تکمیلی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر

مریم خاورپور - استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشکده فنی و مهندسی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

فرآورده های شیلاتی از جمله با ارزشترین محصولات غذایی به حساب می آیند. این فرآورده ها بخش اعظمی از منابع پروتئین مورد نیاز انسان را تشکیل می دهند. این مطالعه با هدف بررسی فاکتورهای شیمیایی (، TVN ، TBA ، pH,FFA ، PV) میکروبی (شمارش کلی باکتری ها و کپک) ، ارزش غذایی (چربی، پروتئین و رطوبت) ماریناد تهیه شده از ماهی کپور نقره ای در طول 30 روز نگه داری در دمای 4 سانتی گراد انجام شد. در این بررسی 10 Kg ماهی کپور نقره ای تازه تهیه شد، ماهی ها فلس گیری شده و محتویات شکمی آنها تخلیه گردید. بعد از پوست گیری، سر و دم زنی، برای تهیه ماریناد آماده شد. سپس ماریناد سرخ شده برای انجام آزمون ها آماده گردید. نتایج نشان داد که میزان رطوبت ، پروتئین و چربی در ماریناد سرخ شده در طول دوره نگه داری تفاوت معنی داری ندارد ($p > 0.0$) میزان پراکسید، تیوباربیتوریک اسید، بازهای نیتروژنی فرار، اسید چرب آزاد، pH در طی 30 روز دوره نگه داری در ماریناد سرخ شده افزایش یافت ($p < 0.0$) شمارش کلی باکتری و میزان کپک در ماریناد سرخ شده افزایش یافت ($p < 0.0$) همچنین مشخص شد نگه داری فرآورده تولیدی در دمای 4 درجه سانتی گراد و تاثیر مثبت درجه حرارت پایین بر روی این فرآورده، می تواند موجب افزایش عمر ماندگاری آن گردد

کلمات کلیدی:

ارزش غذایی، عمر ماندگاری، ماریناد، ماهی کپور نقره ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303231>

