

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات حسی و ارگانولپتیک ماریناد تولید شده از ماهی کپور نقره ای (*Hypophthalmichthys molitrix*) به دو روش پختن و سرخ کردن

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

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

مسعود هدایتی فرد - استادیار علوم و صنایع شیلاتی، دانشکده تحصیلات تکمیلی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر

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

خلاصه مقاله:

فرآورده های شیلاتی علاوه بر اینکه بخش اعظمی از منابع پروتئین مورد نیاز انسان را تشکیل می دهند از جمله با ارزشترین محصولات غذایی به حساب می آیند. محصولات متعددی برای تامین نظر مصرف کنندگان ماهی تولید می شود که تهیه ماریناد یکی از مهمترین آنها می باشد. این مطالعه با هدف تعیین ارزش غذایی و مقایسه خصوصیات حسی و ارگانولپتیک ماریناد پخته و سرخ شده تولید شده از ماهی کپور نقره ای طی 30 روز نگه داری در دمای 4 درجه سانتی گراد انجام گرفت. بدین منظور از گوشت فیله شده بدون استخوان ماهی نمونه های ماریناد پخته و سرخ شده تهیه شدند. آنالیزهای حسی با ارزیابی پارامترهای رنگ، بافت طعم، بو و ارزیابی کلی و با اختصاص یک پنل 10 نفره از کارشناسان صنایع غذایی با ارائه آموزش های اولیه ی شیوه ارزیابی انجام گردید. نتایج حاصل از آزمون نشان داد که میزان رطوبت، پروتئین و چربی بین نمونه ها در طول دوره نگه داری تفاوت معنی داری نداشت ($P > 0.0$) نمونه ها در شاخص رنگ، بافت و طعم با هم اختلاف معنی دار دارند ($P > 0.0$) اما در شاخص بو و ارزیابی کلی بین آنها اختلاف معنی دار وجود ندارد ($P > 0.0$)

کلمات کلیدی:

ارزیابی ارگانولپتیک، ماهی کپور نقره ای، ماریناد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303247>

