

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات چربی در فیشر برگر تلفیقی ماهی کیلکا و کپور نقره ای در طول دوره انجماد

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سحر فتحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، مازندران

علی اصغر خانی پور - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، بندر انزلی صندوق پستی: ۱۶۵۵ - ۴۳۱۴۵

یاسمن فهیم دژبان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، مازندران

مینا احمدی - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، بندر انزلی صندوق پستی: ۱۶۵۵ - ۴۳۱۴۵

خلاصه مقاله:

برگر تلفیقی ماهی کیلکا و کپور نقره ای محصولی است که از مخلوط گوشت خالص چرخ شده ماهی کیلکا و کپور نقره ای و انواع افزودنی های خوراکی و نگهدارنده های طبیعی تهیه می گردد. در این مقاله؛ تغییرات چربی برگر تلفیقی طی چهار ماه مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور 4 تیمار برگر تلفیقی با درصدهای مختلفی از گوشت کیلکا و کپور نقره ای تعریف گردید. از اهداف این پروژه بررسی تغییرات چربی تیمارهای مختلف برگر تلفیقی و تعیین عمر ماندگاری برگر تلفیقی تولید شده در مدت 4 ماه نگهداری در حالت انجماد می باشد. با توجه به نتایج حاصله از داده های خام و آنالیز آماری داده ها ، روند تغییرات درصد چربی کل طی 4 ماه در کلیه تیمارها کاهش یافته، ضمن اینکه اختلاف داده ها در تیمار شاهد با 3 تیمار دیگر در سطح 95 درصد معنی دار بوده است درست شود. درصد چربی در تیمار 1 که حاوی 100% گوشت ماهی کیلکا می باشد در فاز صفر بیشتر از سایر تیمارها بوده و این میزان در تیمار 2 که حاوی 75% گوشت ماهی کیلکا می باشد نیز نسبت به سایر تیمارها (تیمار شاهد و تیمار 3) بیشتر می باشد

کلمات کلیدی:

برگر تلفیقی، ماهی کیلکا، ماهی کپور نقره ای، عمرماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303313>

