

عنوان مقاله:

تاثیر تخلیه شکمی برخواص شیمیایی وحسی ماهی سوف معمولی (Sander luciperca) طی نگهداری به حالت انجماد 18- درجه سانتی
گراد

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم علاءالدوله ای - دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات دانشکده تحصیلات تکمیلی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر قائمشهر ایران

مسعود هدایتی فرد - استادیار و دانشیار شیلات، دانشکده تحصیلات تکمیلی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، قائمشهر، ایران

مهدی یوسفیان - استادیار و دانشیار شیلات، دانشکده تحصیلات تکمیلی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، قائمشهر، ایران

خلاصه مقاله:

تاثیر تخلیه امعا و احشا برخواص شیمیایی و وحسی ماهی سوف معمولی انجمادزدایی شده بررسی شد ماهی سوف معمولی به صورت کامل و شکم خالی به مدت 3 ماه در دمای 18- درجه نگهداری شد و ارزیابی های شیمیایی و وحسی در فواصل زمانی در فواصل زمانی 0، 30، 75 و 120 روز انجام شد شاخص های شیمیایی بافت سوف معمولی انجماد زدایی شده کامل و شکم خالی تغییر کرد. میزان پروتئین در ماهی شکم پر و ماهی شکم خالی کاهش نشان داده میزان اسید های چرب آزاد طی دوره نگهداری در حد پایینی باقی ماند به طوری که در ماهی سوف شکم پر از 4/37 به 3/82 و در نمونه های شکم خالی از 4/37 به 3/59 (میلی گرم مالون آلدهید بر کیلوگرم) گوشت رسید. میزان ازت های تام فرار (TVN) در پایان آزمایشات در نمونه های شکم پر 22/08 در نمونه های شکم خالی به 24/89 (میلی گرم نیتروژن درصد گرم بافت) رسید میزان پراکسید (PV) در هر دو نمونه افزایش داشته است. در بررسی های وحسی نیز با افزایش زمان نگهداری خواص طعم، بو و رنگ در هر دو تیمار کاهش یافتند. براساس نتایج بدست آمده از داده های میکروبی و وحسی مدت ماندگاری ماهی سوف معمولی طی نگهداری به حالت انجماد 18- به مدت 75 روز تعیین گردیده است.

کلمات کلیدی:

ماهی سوف، انجماد، تخلیه شکمی، خواص شیمیایی، ویژگی های وحسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303691>

