

عنوان مقاله:

تاثیر انواع روش های پخت بر میزان کادمیوم ماهی آمور (Grass Carp) استان گلستان

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

عارف گرگانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، آزادشهر، ایران

سیده زهرا سیدالنگی - گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، آزادشهر، ایران

محمدتقی بایی - گروه شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، آزادشهر، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: محتوای فلزات سنگین کشف شده در بعضی ماهی ها باعث بروز مشکلاتی در نقش ماهی بعنوان یک رژیم غذایی سالم می گردد. هدف این مطالعه بررسی تاثیر انواع روش های پخت بر میزان کادمیوم در ماهی آمور استان گلستان است. مواد و روش کار: این مطالعه در فصل بهار و تابستان سال 1393 در دانشگاه آزاد اسلامی آزادشهر انجام شد. تعداد 5 عدد ماهی آمور از یکی مزارع پرورش ماهی واقع در روستای یاسی تپه از توابع گنبدکاووس تهیه گردید. پس از شست و شو و تمیز کردن ماهیها، فیله های ماهی با روش های مختلف (سرخ، بخارپز، مایکروویو و کباب کردن) پخته شدند و پس از آن میزان کادمیوم نمونه های ماهی در آزمایشگاه تخصصی تعیین میزان فلزات سنگین (آزمایشگاه آب، خاک و گیاه صفای گنبد) با استفاده از دستگاه جذب اتمی با کوره گرافیتی (GFAAS) و (HGAAS) مورد اندازه گیری قرار گرفت. برای بررسی وجود یا عدم وجود اختلاف معنی دار بین تیمارهای مختلف پخت از آزمون تجزیه واریانس یکطرفه (ANOVA (One Way) استفاده شد. جهت آنالیز آماری داده ها از نرم افزار SPSS 18 و برای ترسیم نمودارها از نرم افزار Excel استفاده گردید. یافته ها: نتایج حاصل از تجزیه واریانس یکطرفه داده ها نشان داد که بین میانگین مقادیر کادمیوم در تیمارهای مختلف اختلاف معنی دار وجود دارد ($p < 0/05$). مقدار کادمیوم در تیمار شاهد ماهی آمور برابر $(0\text{ppb} \pm 2)$ است. میانگین مقادیر کادمیوم در نمونه شاهد با مقادیر آن در فیله کباب و مایکروویو شده اختلاف معنی داری نداشت ولیکن با مقادیر آن در فیله های بخارپز و سرخ شده $(0\text{ppb} \pm 1)$ اختلاف معنی دار داشت. با اعمال روش های پخت بخارپز و سرخ کردن مقادیر کادمیوم کاهش یافته بود. نتیجه گیری: این مطالعه نشان داد که از بین روش های پخت مورد مطالعه در این تحقیق، روش های بخارپز و سرخ کردن بهترین روش برای کاهش کادمیوم در ماهی آمور استان گلستان می باشد.

کلمات کلیدی:

آمور، کادمیوم، سرخ کردن، بخارپز کردن، مایکروویو کردن، کباب کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334327>

