

عنوان مقاله:

میکرواینکپسوله سازی بره موم به منظور افزایش خواص آنتی اکسیدانی در برگر ماهی کپورنقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)

محل انتشار:

اولین کنفرانس علوم زراعت و اصلاح نباتات، گیاهان دارویی، دام، علوم و صنایع غذایی، علوم و تکنولوژی بذر (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

عیسی بهرامی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد منابع طبیعی، فرآوری محصولات شیلاتی، مطالعات دریاچه ارومیه، عضو سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمانشاه

خلاصه مقاله:

تولید فیش برگر(برگر ماهی) از ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) در کنار سایر راه های معمول عرضه ماهی، یکی از بهترین روش های ارائه شده برای مصرف بیشتر این نوع ماهی از محصولات شیلاتی می باشد. ماهیان بسیار فسادپذیر بوده و برای جلوگیری یا به تعویق انداختن فساد آنها می توان از مواد نگهدارنده های طبیعی و آنتی اکسیدانهای طبیعی (این مواد دارای خاصیت نگهدارندگی بالا، خواص ضد میکروبی و محتوی بالایی از پلی فنول و آنتی اکسیدان های طبیعی بالائی هستند) استفاده کرد. بره موم دارای خواص آنتی اکسیدانی قوی است زیرا محتوی بالایی از پلی فنول دارد. بنابراین، می توان آن را به طور بالقوه به عنوان افزودنی های طبیعی مواد غذایی و مواد تشکیل دهنده غذا، در صنایع غذایی مورد استفاده قرار داد. حال میکرو اینکپسوله کردن بره موم و افزودن آن بر روی کیفیت برگر ماهی (Fish Burger) در طول ذخیره سازی یکی از راه های بسیار خوب برای حذف طعم نامطلوب و جلوگیری از اکسیداسیون چربی ماهی می باشد. بنابراین فرآورده گوشتی تولید شده دارای ارزش غذائی بالاتر، فراسودمند تر و سلامت مصرف کننده را تضمین می کند.

کلمات کلیدی:

برگر ماهی، ریزپوشانی، بره موم، آنتی اکسیدان، کیفیت و ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/519410>

