

عنوان مقاله:

آنالیز و مقایسه ترکیبات چربی، پروتیین، خاکستر و ارزش کالری برخی ماهیان فراوری شده

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

علی آبرومند - استادیار علوم غذایی، دانشگاه صنعتی خاتم الانبیاء بهبهان، بهبهان، ایران

خلاصه مقاله:

فراوری ماهیان باعث نگهداری و حفظ کیفیت و ارزش غذایی آنها تا موقع مصرف می شود. هدف از این پژوهش تاثیر روشهای پختن در آب، سرخ کردن، و برشته کردن روی تغییرات ترکیبات مغذی و ارزش کالری یک گونه از ماهیان دریایی انتخاب شده جنوب ایران باروش های توصیه شده AOAC بررسی شد. پروتیین ماهی تازه و سرخ شده ماهی گوزیم به ترتیب محتوی 39/57% و 51/47% پروتیین بود. مقدار خاکستر در همه ی روش های مذکور افزایش یافت.. گونه ماهی نیز غنی از پروتیین بود، اما مقدار پروتیین آن به وسیله سرخ کردن کاهش یافت. نتایج این مطالعه نیز نشان داد که مقدار چربی ماهی گوزیم (80/12%) می توان نتیجه گیری نمود که سرخ کردن نتیجه بهتری دارد وقتی که نگهداری ماهی سرخ شده در زمان طولانی مد نظر باشد، اما روش پختن در آب وقتی که هدف حفظ مواد مغذی آن باشد، بهترین است. همچنین تاثیر یک نوع روش فرآوری روی یک نمونه ماهی بستگی به گونه آن دارد. به طور کلی روش های سنتی پختن ماهی، بر روی ترکیبات مغذی آنها تاثیر دارد.

کلمات کلیدی:

روش فرآوری، ارزش غذایی، ماهی دریایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573890>

