

## عنوان مقاله:

استخراج و تغلیظسازی پروتئین ماهی کیلکا به عنوان ماهی تیره گوشت و ساردین به عنوان ماهی سفید گوشت به روش تغییر pH و سوریمی و مقایسه خصوصیات بافتی آن

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

الهام مهدی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد سروستان

الهه عابدی - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان، سروستان، فارس، ایران

محمد مهدی قنبری - بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان، سروستان، فارس، ایران

## خلاصه مقاله:

سوریمی و پروتئین ایزوله ماهی، پروتئین تغلیظ شده با کیفیت بالا است که از ماهیان کم مصرف و ارزان قیمت تهیه میشود. پروتئین ایزوله شده ماهی به روش تغییر pH در حالیکه سوریمی در اثر شستشو با 3 تا 5 برابر وزن گوشت ماهی بدست آمده و هردو محصول حدواسط با ارزش تغذیهای مناسب و قدرت تشکیل ژل بالاست. این مطالعه به منظور بررسی خصوصیات بافتی پروتئین ایزوله شده ماهی و سوریمی حاصل از دو نوع گوشت تیره و روشن ماهیانی چون کیلکا (گوشت تیره) و ساردین (سفید گوشت) انجام گرفت. محصول پروتئین ایزوله شده و سوریمی دو نوع گوشت تیره و روشن از جهت بازدهی تولید، راندمان بازیافت پروتئین، کاهش چربی در محصول مورد بررسی قرار گرفت. ژل پخته شده پروتئین ایزوله شده ماهی، از لحاظ استحکام و قدرت ژل توانست ژل قویتری نسبت به سوریمی تشکیل داد و در این میان کیلکا به عنوان ماهی تیره گوشت، ژل قویتری از لحاظ سوریمی و ایزوله پروتئین ماهی نسبت به ساردین دارا بود. در بین L در خمیر ماهی، سوریمی و \* نمونههای پروتئین ایزوله شده ماهی، نمونه تهیه شده در pH برابر 11 دارای قویترین بافت را تشکیل داد.  $a$  و  $b^*$  در ماهی کیلکا بالاتر از ساردین مشاهده شد. نتایج \* پروتئین ایزوله ماهی در خمیر ماهی ساردین بالاتر از کیلکا بود و در مقابلبررسیها نشان داد که پروتئین ایزوله ماهی و سوریمی میتواند محصولات حدواسط باارزشی برای برخی از ماهیان خصوصاً تیره گوشتانی چون کیلکا باشد.

## کلمات کلیدی:

کیلکا، ساردین، خصوصیات بافتی، ایزوله پروتئین ماهی، سوریمی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574192>

