

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه ترکیب شیمیایی و اسیدچرب در میگو خام سرتیز *Metapenaeus affinis* و میگو ببری *Penaeus semisulcatus*

محل انتشار:

همایش ملی آبی پروری و اکوسیستم آبی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زینب ال کثیریان - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، پردیس علوم و تحقیقات خوزستان، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

مهران جواهری بابلی - گروه شیلات، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

احمد زندمقدم - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق مقایسه ترکیبات شیمیایی و اسیدهای چرب عضله دوگونه میگوی سرتیز (*M. affinis*) (و میگو ببری سبز (*p. semisulcatus*)) بود. میگوهای مورد نیاز از صیدگاه ماهشهر صید گردید و پس از شستشو، سرزنی و پوست گیری، ترکیبات شیمیایی به روش استاندارد AOAC و اسیدهای چرب با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی مورد سنجش قرار گرفت اسیدهای چرب اشباع غالب (SFA) (درعضله میگوی سرتیز و ببری سبز، اسیدپالمیتیک) (16:0)، اسیداستیاریک (18:0) بود. مقایسه میزان اسیدچرب اشباع در عضله دوگونه دارای اختلاف معنی داری نبود ($p > 0/05$). اسید چرب غیراشباع بایک پیوند دوگانه غالب (MUFA) (درعضله میگو سرتیز و ببری سبز) اولییک بود. اسیدهای چرب غیراشباع با چند پیوند دوگانه (PUFA) (غالب درعضله میگوی سرتیز و ببری سبز) اسید گامالینولنیک، ایکوزادینوئیک، آراشیدونیک، اسیدایکوزاترانوئیک، اسیدایکوزاپنتانوییک بودند. مقایسه میزان اسید چرب غیر اشباع عضله و مقایسه میانگین اسیدچرب امگا 3 و امگا 6 نسبت درعضله هر دو میگو دارای اختلاف معنی داری نبود ($P > 0/05$). در مجموع عضله دو گونه میگوی سرتیز و ببری سبز از لحاظ ارزش غذایی اسیدچرب تفاوت با هم نداشتند. میزان پروتیین عضله میگو سرتیز 20 / 20 درصدوزن ترومیگو ببری سبز 20 / 88 درصدوزن تر به ترتیب بدست آمد.

کلمات کلیدی:

اسیدهای چرب، ترکیبات شیمیایی، میگو، *Metapenaeus affinis*، *Penaeus semisulcatus*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/584136>

