

عنوان مقاله:

تأثیر روش های مختلف پخت بر ویتامین های A و E در فیله ماهی شانک زرد باله *Acanthopagrus latus*

محل انتشار:

سومین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

داود علی پور - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، پردیس علوم و تحقیقات خوزستان، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

مهران جواهری بابلی - دانشیار گروه شیلات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

لاله رومیانی - استادیار گروه شیلات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی تأثیر روش های پخت بر محتوای ویتامین های فیله شانک زرد باله بود. در این مطالعه، فرایند پخت بر روی فیله ماهی شانک زرد باله (*Acanthopagrus latus*) با 3 روش شامل بخار پز کردن، سرخ کردن و کباب کردن (گریل کردن) بر میزان ویتامین A و E با تعداد سه بار تکرار انجام شد و نتایج بدست آمده با مقادیر ویتامین های نمونه خام مقایسه گردید. برای اندازه گیری محتوای ویتامین از روش کروماتوگرافی مایع کارایی بالا (HPLC). محتوای ویتامین A در تمامی نمونه های پخته شده، نسبت به نمونه خام کاهش معناداری داشت (05/0p) که پایین ترین میزان ویتامین A در نمونه های سرخ شده ($6/7 \pm 66/0$ میلی گرم در صد گرم وزن مرطوب مشاهده شد (05/0p). محتوای ویتامین E در تمامی نمونه های پخته شده، نسبت به نمونه خام کاهش معناداری داشت (05/0p) و پایین ترین میزان ویتامین E، در نمونه های گریل شده ($293/0 \pm 02/0$ میلی گرم در صد گرم وزن مرطوب) بدست آمد. نتایج تحقیق نشان داد که سه روش پخت شامل بخار پز کردن و گریل کردن و سرخ کردن باعث تغییر معناداری در محتوای مواد معدنی نشدند اما تأثیر این سه روش پخت بر محتوای ویتامین A و E در فیله ماهی شانک زرد باله (*Acanthopagrus latus*) متفاوت بود.

کلمات کلیدی:

ماهی، شانک زرد باله، *Acanthopagrus latus*، روش های پخت ماهی، ویتامین A، ویتامین E

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/586656>

