

عنوان مقاله:

تولید پودر پروتیین از ماهی سیم Abramis brama orientalis سد ارس

محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه پایدار دریا محور (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

کاوهر رحمانی فرح - استادیار فرآوری محصولات شیلاتی گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

هومن شفیعی پور - کارشناس فرآوری، اداره شیلات استان آذربایجان غربی، ارومیه، ایران

محسن شهبازی - کارشناس کنترل کیفی، شرکت پشتیبانی امور دام، خوزستان، ایران

خلاصه مقاله:

ماهی سیم یکی از ماهی های با ارزش جهت فرآوری با ارزش تغذیه ای بالا و قیمت مناسب در سد ارس و دریای خزر می باشد. در این پژوهش جهت افزایش بهره وری از این ماهی پودر پروتیین تولید شد. در این راستا نخست پودر پروتیین ماهی سیم به روش های مختلف فرآوری تولید شد. جهت تولید پودر پروتیین دو روش استخراج پروتیین بکار گرفته شد. روش نخست استخراج پروتیین، شستشوی گوشت چرخ شده با آب (سوریمی) و روش دیگر استخراج پروتیین با گرمادهی سوسپانسیون (گرمادهی) بود. جهت تولید پودر پروتیین ماهی، پروتیین های استخراج شده در دماهای 45، 60 و 75 درجه سانتی گراد خشک شدند. آزمایش های فیزیکوشیمیایی و ویژگی های کاربردی بر پودرهای پروتیین، تولید شده انجام گرفت. روش استخراج بر میزان چگالی پودرهای پروتیین ماهی تاثیر معنی دار داشت ($P < 0.05$) ولی دمای خشک کردن بر میزان این شاخص تاثیری نداشت ($P > 0.05$). تیمارهای آزمایشی تاثیر معنی داری بر میزان شاخص خاصیت کف زایی نداشت ($P > 0.05$). تیمار سوریمی خشک شده در 45 درجه سانتیگراد دارای بیشترین میزان پپتیدهای محلول بود ($P < 0.05$).

ارزشیابی حسی بیانگر کیفیت بهتر تیمار استخراج شده به روش شستشو و خشک شده در دمای 75 درجه سانتیگراد بود. بنابراین بر اساس مجموع نتایج تیمار استخراج شده به روش شستشو و خشک شده در دمای 75 درجه سانتیگراد بهترین کیفیت را نسبت به سایر تیمارهای آزمایشی نشان داد.

کلمات کلیدی:

ماهی سیم، سوریمی، پودر پروتیین ماهی، ویژگی های کاربردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/616978>

