

## عنوان مقاله:

تغییرات شیمیایی، میکروبی و حسی ماهی شوریده *Otolithes ruber* کامل و شکم خالی طی نگهداری در یخ

## محل انتشار:

فصلنامه دامپزشکی، دوره 30، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

آی ناز خداندازی - استادیار، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر، خرمشهر، ایران

پرستو پورعاشوری - استادیار، گروه شیلات، دانشکده شیلات، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

## خلاصه مقاله:

تأثیر تخلیه امعاء و احشا بر خواص میکروبی، شیمیایی و حسی ماهی شوریده (*Otolithes ruber*) ذخیره شده در یخ مورد مطالعه قرار گرفت. میزان بار باکتریایی سرمادوست، باکتری انتروباکتریاسه، باکتری اسید لاکتیک و باکتریهای تولیدکننده H<sub>2</sub>S ماهی شوریده شکم خالی بیشتر از ماهی کامل طی نگهداری در یخ بود. اگر چه، میزان تیوباربتوریک اسید، اسیدهای چرب آزاد و بازهای ازته فرار ماهی کامل بیشتر از ماهی شکم خالی بود. pH ماهی شوریده کامل و شکم خالی طی دوره نگهداری در یخ تفاوت معنی داری نشان نداد. میزان تریمتیل آمین در ماهی شوریده کامل و شکم خالی افزایش یافت، در روز 12 میزان نهایی به ترتیب 16 / 00 میلی گرم تریمتیل آمین در 100 گرم و 19 / 27 میلی گرم تریمتیل آمین در 100 گرم رسید. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که تخلیه امعاء و احشا کیفیت حسی ماهی را بهبود می دهد (  $p > 0 / 05$  ). آنالیزهای میکروبی نشان داد که میزان بار باکتری سرمادوست، انتروباکتریاسه، باکتری اسید لاکتیک و باکتریهای تولیدکننده H<sub>2</sub>S در ماهی شکم خالی بیشتر بود.

## کلمات کلیدی:

ماهی شوریده، ماهی کامل، ماهی شکم خالی، تغییرات شیمیایی، تغییرات میکروبی، تغییرات حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/721560>

