

عنوان مقاله:

تاثیر پیش تیمارهای قبل و بعد از سرخ کردن بر میزان جذب روغن، ترکیبات شیمیایی فیله کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 3، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهدی صداقت سنگانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

اسحاق زکی پور رحیم آبادی - دانشیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل

احسان احمدی فر - دانشجوی دکتری، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

هدف از این پژوهش، بررسی تیمارهای قبل (سرخ کردن مقدماتی و مایکروویو) و بعد (گرفتن روغن) از سرخ کردن عمیق بر میزان جذب روغن فیله ماهی کپور نقره ای است. تیمارها شامل تیمار A یا تیمار شاهد [سرخ کردن عمیق نمونه ها (دمای 180 درجه سانتی گراد به مدت 5 تا 7 دقیقه)]، تیمار B (سرخ کردن عمیق + حذف رطوبت سطحی بعد از سرخ کردن)، تیمار C [سرخ کردن مقدماتی (دمای 180 درجه سانتی گراد به مدت 2-3 دقیقه) + سرخ کردن عمیق]، تیمار D (سرخ کردن مقدماتی + سرخ کردن عمیق + گرفتن روغن پس از سرخ کردن)، تیمار E [پخت مقدماتی در مایکروویو (مدت 1 دقیقه در قدرت بالا 2450 مگا هرتز) + سرخ کردن عمیق] و تیمار F (پخت مقدماتی در مایکروویو + سرخ کردن عمیق + گرفتن روغن پس از سرخ کردن) بودند. نتایج نشان داد که میزان کاهش درصد رطوبت و افزایش جذب روغن در نمونه هایی که به طور مقدماتی سرخ شدند (تیمارهای C و D) نسبت به سایر نمونه ها بیشتر بود. نسبت اسیدهای چرب امگا 6 به امگا 3 در نمونه هایی که به طور مقدماتی سرخ شدند (تیمارهای C و D) افزایش پیدا کرد. پخت مقدماتی در مایکروویو قبل از سرخ کردن و حذف روغن سطحی بعد از سرخ کردن (تیمار F) باعث بیشترین کاهش میزان جذب روغن شد. در فرآیند سرخ کردن عمیق تیمارها، کاهش رطوبت به عنوان برجسته ترین تغییر بود که باعث گردید میزان پروتئین، چربی و خاکستر به طور قابل توجهی در نمونه های سرخ شده نسبت به نمونه خام افزایش یابد.

کلمات کلیدی:

ساختار اسید چرب، سرخ کردن عمیق، ماهی کپور نقره ای، مایکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809230>

