

## عنوان مقاله:

تاثیر آنزیم ترانسگلوتامیناز میکروبی بر برخی خواص فیزیکوشیمیایی و ویژگی های حسی برگر ماهی تهیه شده از سوریمی کیلکا

## محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسنده:

حسین جوینده - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

## خلاصه مقاله:

با توجه به خواص منحصر به فرد بافتی و ارزش تغذیه ای بالای سوریمی، امروزه توجه محققین و صنعت غذا به تهیه و استفاده از آن در تولید محصولات غذایی جلب شده است. سوریمی ماده اصلی مورد استفاده در تولید مواد غذایی با بافت ژلی نظیر کوفته و برگر ماهی میباشد. در حال، با توجه به محدودیت منابع دریایی، استفاده از ماهیان با کیفیت پایینتر نظیر کیلکا (*Clupeonella*) در تولید سوریمی مورد توجه قرار گرفته است. مهمترین ویژگی های سورمی و محصولات تهیه شده از آن خصوصیت بافت، رنگ، ظرفیت نگهداری آب و خواص حسی آن است. بنابراین در این تحقیق تاثیر به کارگیری آنزیم ترانسگلوتامیناز میکروبی در سطوح 0 (نمونه شاهد)، 0/2، 0/4، 0/6، 0/8 و 1 درصد بر برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی برگر تهیه شده از سوریمی کیلکا بررسی شد. نتایج نشان داد تیمار آنزیمی سوریمی سبب بهبود بافت (حسی و دستگاہی) و افزایش پذیرش کلی و ظرفیت نگهداری آب در برگر ماهی شد اما میزان هیدرولیز کاهش یافت که علت آن احتمالا افزایش اتصالات درون و برون مولکولی توسط آنزیم میباشد. براساس نتایج بهدست آمده، بهترین محصول دارای بافتی مناسب و حداکثر ظرفیت نگهداری آب با استفاده از مقدار 0/6 درصد آنزیم بهدست آمد.

## کلمات کلیدی:

برگر ماهی، سوریمی کیلکا، آنزیم ترانسگلوتامیناز، بافت، خواص حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870178>

