

عنوان مقاله:

اثر انجماد در دمای -18 درجه سانتیگراد بر ترکیبات تقریبی بافت عضله میگوی وانامی (*Litopenaeus vannamei*)

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی میگوی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

آذرماه غلام پور - کارشناس برنامه ریزی تولید آبزیان دریایی، اداره کل شیلات استان بوشهر، بوشهر، ایران.

عبدالرحیم مرادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه منابع طبیعی تکثیر و پرورش آبزیان، واحد بوشهر، دانشگاه آزاد اسلامی، بوشهر، ایران.

خلاصه مقاله:

این تحقیق با هدف بررسی اثر انجماد در دمای -18 درجه سانتیگراد بر ترکیبات تقریبی (پروتئین خام، چربی خام، خاکستر و رطوبت) بافت عضله میگوی وانامی (*Litopenaeus vannamei*) انجام شد. در این بررسی 12 کیلوگرم میگو وانامی با میانگین وزنی 19 گرم در تابستان سال 1395 به صورت تصادفی از 3 نقطه متفاوت استخرها با استفاده از تور پرتابی از سایت پرورش میگوی شیف (استان بوشهر) صید گردید و پس از شستشو و قرار گرفتن در محلول 2000 میلیگرم بر لیتر متابی سولفیت سدیم در فریزر خانگی در دمای -18 درجه سانتیگراد به مدت 180 روز نگهداری شد. تغییرات تمامی فاکتورهای مورد مطالعه در این تحقیق در نمونه تازه و هر 30 روز یک بار در روزهای 30، 60، 90، 120، 150 و 180 (به مدت 6 ماه) با سه تکرار مورد بررسی قرار گرفت. نتایج ترکیبات تقریبی در این تحقیق نشان داد که مقادیر پروتئین خام، چربی خام، خاکستر و رطوبت در نمونه تازه میگوی وانامی به ترتیب 25/19، 0/89، 1/38 و 74/81 درصد تعیین شد که این مقادیر بعد از 180 روز نگهداری در سردخانه به ترتیب به 21/84، 0/39، 2/15 و 73/62 درصد تغییر یافت. با توجه به نتایج بدست آمده میتوان نتیجه گرفت که ارزش غذایی میگوی وانامی بعد از 180 روز نگهداری در انجماد دچار افت محسوسی نمیکرد.

کلمات کلیدی:

انجماد، ترکیبات تقریبی، بافت عضله، میگوی وانامی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/949727>

