

## عنوان مقاله:

ویژگی های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی سوسیس 70 درصد گوشت قرمز فرموله شده با گوشت ماهی سی باس آسیایی (lates calcarifer)

## محل انتشار:

همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

## نویسندگان:

سیامک یوسفی سیاه کلرودی - گروه زیست شناسی، دانشکده علوم زیستی، واحد ورامین- پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی ورامین، ایران

مریم جوادی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

ژاله خوشخو - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه تولید سوسیس ترکیبی گوشت قرمز با اضافه کردن گوشت ماهی سی باس آسیایی با تاکید بر حفظ ویژگی های کیفی و بافتی آن بود. تیمارهای مورد آزمون شامل سوسیس های تولیدی بوده که گوشتفیله ماهی سی باس آسیایی با درصدهای 5، 20، 35، 50 و 70 درصد به فرمولاسیون آنها اضافه شد و با سوسیس معمولی (بدون گوشت ماهی) به عنوان شاهد مقایسه گردیدند. آزمون های اندازه گیری میزان پروتئینخام، چربی خام، خاکستر، رطوبت، ماده خشک، ارزیابی رنگ و بافت سوسیس های تولیدی انجام شد. براساس نتایج، اضافه کردن فیله ماهی سی باس در فرمولاسیون ها باعث افزایش معنی دار میزان پروتئین در تیمار 35 درصد گوشت ماهی گردید ( $p < 0/05$ ). اما تاثیر معنی داری بر مقدار چربی سوسیس ها نداشت. افزودن فیله ماهی موجب افزایش معنی دار میزان خاکستر در سوسیس ها گردید. براساس نتایج، اختلاف معنی داری در میزان رطوبت و ماده خشک تیمارها مشاهده نشد ( $p < 0/05$ ). با توجه به نتایج ارزیابی رنگ، افزودن فیله ماهی موجب افزایش در پارامترهای \*b و \*L و کاهش پارامتر \*a گردید. نتایج آزمون پروفایل بافت نشان داد که اضافه کردن گوشت ماهی سی باس به فرمولاسیون باعث افزایش میزان سختی، چسبندگی، فنری بودن، صمغی بودن و چوندگی و کاهش پیوستگی گردید. در نهایت می توان نتیجه گرفت که اضافه کردن گوشت ماهی سی باس به فرمولاسیون سوسیس تاحدی موجب بهبود در ویژگی های شیمیایی و بافتی سوسیس حاصل گردید.

## کلمات کلیدی:

سوسیس، ماهی سیباس آسیایی، آنالیز پروفایل بافت، رنگ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/977542>

