

عنوان مقاله:

تأثیر روش های مختلف پخت بر تغییرات اکسیداسیون چربی، ترکیب فلزات سنگین و ویژگی های حسی ماهی هامور معمولی *Epinephelus coioides*

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 13، شماره 61 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Zahra Momen Zadeh - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته شیلات گرایش فرآوری محصولات شیلاتی دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

Aynaz khoda Nazari - استادیار گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی دریا، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

Kamal Ghanemi - استادیار گروه شیمی دریا، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

خلاصه مقاله:

چکیده در این مطالعه، تأثیر روش های مختلف پخت بر ترکیبات اکسیداسیون چربی و فلزات سنگین و خواص حسی فیله های ماهی هامور (*Epinephelus coioides*) مورد ارزیابی قرار گرفتند. پخت ماهی هامور طبق تکنیک های معمول مصرف کننده تهیه شد: آبپز، بخار پز، سرخ کردن تابه ای (بدون افزودن روغن)، سرخ کردن عمیق (در روغن زیتون) و میکروویو. میزان تیوباربیتوریک اسید در فیله های پخته شده با روش های آبپز، بخارپز، سرخ کردن تابه ای و سرخ کردن عمیق در مقایسه با ماهی خام به طور معنی داری کاهش یافتند. کمترین میزان اسیدهای چرب آزاد مربوط به نمونه های میکروویو بود. بیشترین غلظت نیکل در نمونه های خام وجود داشت. میزان کروم و سرب در نمونه های خام و پخته شده تفاوت معنی داری نداشتند. غلظت کبالت و کادمیوم در همه نمونه ها زیر محدوده شناسایی بود. نتایج خواص حسی نشان داد که بافت، بو، مزه رنگ و پذیرش کلی در روش پخت سرخ کردن تابه ای و عمیق افزایش یافت و تفاوت معنی داری بین روش ها آبپز، بخارپز وجود نداشت.

کلمات کلیدی:

روش های پخت، تیوباربیتوریک اسید، اسیدهای چرب آزاد، فلزات سنگین، خواص حسی *Epinephelus coioides*, Cooking methods, TBA, FFA, heavy metal, Sensory properties, کلید واژگان: *Epinephelus coioides*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829391>

