

عنوان مقاله:

مقایسه میزان چربی در پنج روش پخت فیله خوراکی ماهی کپور پرورشی *Cyprinus carpio* و میگوی سرتیز *Metapenaeus affinis*!

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

محمد ولایت زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز، باشگاه پژوهشگران جوان، اهواز ایران

ابوالفضل عسکری ساری - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، استادیار شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی وا

اسما بزرگ پور - دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

متین آذریپور - دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

خلاصه مقاله:

چربی ها جزئی از ترکیب شیمیایی عضله هستند که بیشترین اختلاف را از نظر مقداری در بدن ماهی نشان میدهند این ترکیب شیمیایی از اجزای اصلی تغذیه انسانها محسوب میگردد این تحقیق در سال 89 به منظور تعیین میزان چربی در عضله خام و فیله کباب شده آب پز گریل ماکروفر سرخ شده در روغن ماهی کپور معمولی *Cyprinus carpio* و میگوی سرتیز *Metapenaeus affinis* انجام شد 12 نمونه ماهی کپور معمولی و 24 نمونه میگوی سرتیز از مجتمع پرورش آزادگان اهواز و بازار اهواز تهیه شد در این تحقیق تجزیه و تحلیل داده ها به کمک نرم افزار SPSS-17 و آنالیز واریانس یکطرفه ANOVA صورت گرفت میزان چربی بین روشهای پخت کباب شده آب پز گریل ماکروفر سرخ شده و فیله خام کپور پرورشی و میگوی سرتیز اختلاف معنی داری داشت $FP < 0.05$ میزان چربی در روشهای پخت کباب شده آب پز گریل ماکروفر سرخ شده و فیله خام کپور پرورشی بالاتر از میگوی سرتیز بود بالاترین میزان چربی در فیله کپور پرورشی در فیله کباب شده و در میگوی سرتیز طبخ به روش ماکروفر بود.

کلمات کلیدی:

چربی، ماهی، میگو، ارزش تغذیه، عضله خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205399>

