

عنوان مقاله:

تأثیر فرآیند کنسروسازی بر ترکیب اسیدهای چرب ماهی کیلکای معمولی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

محمود ناصری - استادیار بخش مدیریت مناطق بیابانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مسعود رضایی - استاد گروه شیلات، دانشکده علوم دریایی دانشگاه تربیت مدرس، نور

آریا وزیرزاده - استادیار بخش مدیریت مناطق بیابانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تغییرات چربی و ترکیب اسیدهای چرب طی مراحل مختلف کنسروسازی در عضله ماهی کیلکای معمولی و روغن پرکننده مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد، پخت مقدماتی سبب کاهش مقدار اسید چرب اولئیک ماهی گردید. پس از فرآیند کنسروسازی، نفوذ مقادیر فراوان اسید چرب لینولیئیک پرکننده به بافت ماهی و کاهش میزان اسیدهای چرب ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA) و دکوزاهگزانوئیک اسید (DHA) عضلات محرز گردید. طی فرایند کنسروسازی شباهت ترکیب اسیدهای چرب روغن ماهی به ماده پرکننده افزایش یافت. مقادیر ترکیبات امگا-3 در بافت ماهی کاهش و در روغن پرکننده افزایش یافت. با توجه به تبادلات دوطرفه اسیدهای چرب ماهی و محیط پرکننده، به منظور حفظ ترکیبات ارزشمند چربی بافت، استفاده از روغن های حاوی ترکیبات امگا-3 و 9 به عنوان پرکننده توصیه می گردد.

کلمات کلیدی:

کنسرو، ترکیب اسیدهای چرب، ماهی کیلکای معمولی، چربی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235096>

