

عنوان مقاله:

تعیین شاخص های شیمیایی ماندگاری ماهی قزل آلاي رنگين کمان دودی گرم (Onchorynchus mykiss) در هنگام نگهداری در شرایط یخچال

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پیمان نصیری شریفی - دانش آموزخته کارشناسی ارشد گروه فراوری شیلات ، دانشکده منابع طبیعی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان

هادی ارشاد لنگرودی - استادیار گروه فراوری شیلات ، دانشکده منابع طبیعی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد لاهیجان

علی اصغر علی اصغر - استادیار مرکز ملی تحقیقات فراوری آبزیان ایران، بندر انزلی.

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق تعیین شاخص های شیمیایی ماندگاری دودی گرم ماهی قزل آلاي رنگين کمان (Onchorynchus mykiss) در هنگام نگهداری در شرایط یخچال می باشد. ماهیان با سه تیمار با غلظت های 10%، 15% و 20% آب نمک گذاری شدند که تیمار با غلظت آب نمک 15% به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. مدت زمان آب نمک گذاری 3 ساعت برای کلیه تیمار ها در نظر گرفته شد. ماهیان در دستگاه اتموس دودی گرم شدند وخنک گردیدند. سپس بسته بندی معمولی گردیدند و برای یک دوره ی 20 روزه در دمای یخچال نگهداری شدند. تیمارها علاوه بر زمان صفر ، در فواصل 5 روزه از نظر عوامل تغییرات شیمیایی بررسی شدند در فواصل 20 روزه ارزیابی شیمیایی قرار گرفتند. نتایج آنالیز واریانس یک طرفه ی داده ها نشان داد که بین تیمار سوم و تیمارهای شاهد و اول اختلاف معناداری از نظر مقادیر پراکسید، TVB-N، PH، TBA، وجود داشت ($P < 0.05$). اما از نظر میزان رطوبت اختلاف معنی داری وجود نداشت ($P > 0.05$). پس از انجام آزمایشات و جمع آوری اطلاعات و آنالیز داده ها مشخص گردید که از نظر ارزش غذایی و ارزیابی های فساد شیمیایی تیمار 3 (ماهی قزل آلا دودی گرم در غلظت 20 %) بهتر از سایر تیمارها بوده است ($P < 0.05$).

کلمات کلیدی:

دودی گرم ، بسته بندی معمولی ، عمر ماندگاری ، غلظت های آب نمک ، قزل آلاي رنگين کمان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647152>

