

عنوان مقاله:

مطالعه تغییرات کیفیت شیمیایی فیله شاه میگوی درازآب شیرین *Astacus leptodactylus* در طول نگهداری در دمای انجماد (18- درجه سانتی گراد)

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ژیلا رستم پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارومیه، گروه زیست شناسی، ارومیه، ایران

علی تکنونی فرد - موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، مرکز تحقیقات آرتیمیای کشور، بخش - بیوتکنولوژی و فرآوری آرتیمیا، ارومیه، ایران

مهران نصیری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ارومیه، گروه پاتوبیولوژی، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تغییرات کیفیت شیمیایی فیله دمی شاه میگوی دراز آب شیرین در طول نگهداری در شرایط انجماد بررسی شد. نمونه ها پس از صید، آماده یازی، پویت کنی در شرایط مجاورت هوا بسته بندی و در دمای -81 درجه سانتیگراد فریزر نگهداری شدند. آزمون های کیفی در زمان های صفر و هر ماه یکبار به مدت 6 ماه را یک تیمار و سه تکرار برای هر دوره آزمون بر روی فیله های منجمد انجام شد. نتایج نشان دادند که در پایان شش ماه نگهداری در سردخانه میزان (میانگین $\pm$ خطای استاندارد) تیوباربیتوریک اسید TBARS از $0/05 \pm 0/005$ به $1/45 \pm 0/25$ میلی گرم مالون دی آلدئید بر کیلوگرم میزان پراکسید پ_v از صفر به $2/2 \pm 0/30$ میلی اکی والان اکسیژن در کیلوگرم چربی ماهی؛ مجموع بازهای نیتروژنی فرار TVB-N از $11/25 \pm 0/05$ به $26/6 \pm 1/40$ میلی گرم در 100 گرم گوشت رسید که علیرغم اختلاف معنی دار با یکدیگر $p > 0/05$ در محدوده قابل قبول برای مصرف بودند میزان pH تا پایان ماه پنجم $6/2 \pm 0/25$ تغییرات معنی داری نداشت $p < 0/05$ ولی این میزان از ماه ششم $6/57 \pm 0/55$ بطور معنی داری افزایش یافت $p > 0/05$ مقایسه درون گروهی پارامترهای مذکور طی دوره آزمون را یکدیگر اختلاف معنی داری را نشان دادند $P > 0/05$

کلمات کلیدی:

شاه میگوی درازآب شیرین، فساد، شیمیایی، کیفیت، انجماد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/309908>

