

khodanazary@yahoo.com Help.pdf تبدیل تاریخ شمسی... تحقیقات دامپزشکی... پژوهش های صنایع... مجله علمی شبلات... تأثیر پیش پخت و پخت... سامانه اعتبارسنجی

← → ↻ 🏠 jmst.sinaweb.net/article_87434.html 📄 ⋮ ⭐ 📄 📄 📄 📄 📄



مجله علوم و فنون دریایی



ENGLISH ورود به سامانه تماس با ما داوران ارسال مقاله راهنمای نویسندگان اطلاعات نشریه امروز صفحه اصلی

مقالات آماده انتشار:
پذیرفته شده
انتشار آنگاه از تاریخ
22 اردیبهشت 1388

فایل ها
XML

اشتراک گذاری

ارجاع به این مقاله

اخبار

تعداد مشاهده مقاله: 53

تأثیر پیش پخت و پخت بر پارامترهای کیفی و حسی میگوئی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست در شرایط نگهداری

نوع مقاله: مقاله پژوهشی

نویسنده
ابراهیم رجب زاده قطرمی

عضو هیات علمی

10.22113/JMST.2019.163798.2243

چکیده

در این مطالعه تأثیر روش های پخت و پیش پخت بر فاکتورهای کیفی و حسی میگوئی پا سفید غربی پرورشی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست طی ۱۶ روز نگهداری در دمای ۸- درجه ی سانتی گراد با اندازه گیری میزان اسیدهای چرب آزاد، شاخص های pH، تیوبارینتوریک اسید (TBARS)، بازالهای ازته ی فرار (TVB-N) و فاکتورهای حسی مانند بافت، بو، طعم و پذیرش کلی مورد ارزیابی قرار گرفتند. پخت و پیش پخت میگوئی پا سفید غربی به روش آب پر انجام شد. به این صورت که میگوها در دمای ۸۰ درجه ی سانتی گراد به مدت ۵ دقیقه به منظور پخت و ۳ دقیقه به منظور پیش پخت حرارت داده شدند. بررسی فاکتورهای فیزیکی و شیمیایی نشان داد که به ترتیب کمترین و بیشترین مقدار برای شاخص تیوبارینتوریک اسید تیمار خام با پوست و پخت بدون پوست، برای شاخص pH تیمار بدون پوست و پخت بدون پوست، برای شاخص TVB-N تیمار خام با پوست و پخت بدون پوست و برای شاخص FFA تیمار پخت بدون پوست و خام بدون پوست بود. بررسی شاخص های حسی نشان داد که حرارت دهی باعث حفظ شاخص های کیفی در طول دوره ی نگهداری می شود. کلمات کلیدی: پیش پخت، پخت کامل، *Litopenaeus vannamei*، شاخص های کیفی

کلیدواژه ها
کلمات کلیدی: پیش پخت کامل، *Litopenaeus vannamei*، شاخص های کیفی

این سیستم به صورت خودکار از کوکی ها برای اطمینان از ارائه بهترین خدمات استفاده می کند.

6 new notifications
12:31 AM
11/26/2020

بسم تعالی

تاریخ: ۹۸/۲/۲۱
شماره: ۱/۷-۱۸۴۴
پوسته:


جناب آقای ابراهیم رجب زاده قطرمی

با سلام

احتراماً، ضمن آرزوی توفیق روز افزون، مقاله جنابعالی با عنوان «تأثیر پیش پخت و پخت بر برخی شاخص های کیفی میگوئی پا سفید غربی (*Litopenaeus vannamei*) با پوست و بدون پوست طی نگهداری در شرایط انجماد»، با همکاری حنان آلبوخفر، آبناز خدانظری

جهت چاپ به صورت مقاله کامل در مجله علوم و فنون دریایی ایران پذیرفته شده است و در شماره های آتی به چاپ خواهد رسید. امیدوارم در آینده نیز شاهد دریافت مقالات ارزشمند شما باشیم.

دکتر وحید یآوری
سرمدیر مجله علوم و فنون دریایی



مجله علوم و فنون دریایی

نشانی:
خرمشهر-
بلوار علی ابن ابیطالب (م)-
کد پستی: ۴۳۱۷۵-۶۶۱۹۹
مستدوق پستی: ۶۹۹
تلفنکس: ۰۶۳۲-۴۲۳۴۴۰۵
نشانی الکترونیکی:
journals.knu.ac.ir