



خشک کردن لایه نازک کابینی، انجمادی و آفتابی میگو (*parapenaeopsis stylifera*) و بررسی خواص فیزیکی و شیمیایی و میکروبی آن

محمد جواد عظیمی*1، مرضیه موسوی نسب2، بهار شوکت3

1) کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

2) استاد دانشگاه سراسری شیراز، دانشکده کشاورزی

3) دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

Showkatbahar96@gmail.com

چکیده:

این پژوهش با هدف مطالعه اثر روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های کیفی میگو انجام شد. در این پژوهش میگوی تازه توسط خشک کن کابینتی در سه دمای 30 و 70 و 100 درجه ی سلسیوس خشک شده و شرایط بهینه ی خشک کردن با بررسی چروکیدگی، آبگیری مجدد و رنگ به دست آمد. سپس ویژگی های کیفی میگوی خشک شده با خشک کن کابینتی تحت شرایط بهینه با خشک کن آفتابی و خشک کن تصعیدی مقایسه شد. نتایج نشان داد که شرایط بهینه خشک کردن در خشک کن کابینتی در دمای 100 درجه سلسیوس می باشد. بررسی شاخص های کیفی میگو مانند چروکیدگی، آبگیری مجدد، رنگ، میزان اکسیداسیون خاصیت آنتی اکسیدانی و حلالیت پروتئین نشان داد که در بین روش های مختلف، خشک کردن تصعیدی بهترین نتایج را به خود اختصاص داد. تنها در مورد ارزیابی حسی، بوی نمونه های خشک شده در خشک کن تصعیدی امتیازات پایینی کسب کردند که می تواند به دلیل ماهیت این روش خشک کردن و عدم دریافت حرارت باشد.

کلمات کلیدی: خشک کن کابینتی، خشک کن تصعیدی، خشک کن آفتابی، ویژگی های کیفی میگو

This Layer Drying of Shrimp (*parapenaeopsis stylifera*) Using Cabin Dryer, Freeze Dryer and Sun Drying and Examining its Physico-Chemical and Microbial Characteristics

This research aimed to study different kinds of drying methods on qualitative characteristics of shrimp. In this study fresh shrimp has been dried by cabinet drier in 30, 70 and 100 degrees Celsius. Optimal conditions for drying obtained by checking wrinkle, rehydration and color. The quantitative characteristic of dried shrimp has been compared to cabinet dryer under optimal conditions, freeze drying and sun drying. The results have been shown that optimal drying conditions in cabinet drying is in 100 degrees Celsius. Checking qualitative indicators shrimp such as wrinkles, rehydration, color, oxidation rate, antioxidant and protein solubility have been shown that freeze drying has the best results among these different methods. Only in sensory evaluation, the smell of dried samples in freeze drying received a lower rating that can be because of the nature of this method and lack of receiving heat.

Keywords: Cabinet Drying, Freez Drying, Sun Drying, Qualitative Characteristics of Shrimp