



اثر نمک سود سبک بر ماندگاری فیله ماهی قزل آلائی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) تحت شرایط نگهداری در یخچال: بر اساس، خصوصیات حسی، فساد پروتئینی و اکسیداسیون چربیها

مهدی ذوالفقاری^{۱*}، بهاره شعبانپور^۲، ساناز فلاح زاده^۳ دانشگاه

علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پست الکترونیکی مسئول مقاله: zolfaghari.mz@gmail.com

تولید فرآورده نمک سود کردن یکی از قدیمی ترین روش های افزایش زمان ماندگاری ماهی می باشد. از معایب نمک سود کردن در ایران، استفاده از غلظت بالای نمک جهت فراوری ماهی می باشد. این تحقیق به منظور تعیین ماندگاری و خواصحسی فیله های قزل آلائی (*Oncorhynchus mykiss*) نمک سود شده با آب نمک ۱۰ درصد نگهداری شده تحت شرایط یخچال (۴°C) صورت پذیرفت. ارزیابی کیفیت فیله ها بر اساس تعیین تغییرات پی-اچ، آب چک، اکسیداسیون چربی ها (شاخص تیوباریتوریک اسید TBA)، میزان فساد پروتئینی (شاخص مواد از ته فرار TVN) و ارزیابی حسی (طی ۱۸ روز) انجام شد. نتایج نشان دادند که تیمار نمک سود سبک به طور معنی داری ($p > 0.01$) سبب کاهش تشکیل مواد از ته فرار گردید (در انتهای دوره نگهداری، 46.4 ± 1.3 میلی گرم در ۱۰۰ گرم در مقایسه با گروه شاهد 59.3 ± 2.4 میلی گرم در ۱۰۰ گرم). طول دوره ماندگاری فیله ها طبق شاخص مواد از ته فرار در فیله های نمک سود تا ۸ روز و در گروه کنترل تا ۵ روز تعیین گردید. شاخص آب چک و پی-اچ در نمونه های گروه کنترل از روز ۹ به بعد به طور معنی داری ($p > 0.01$) از فیله های نمک سود شده بالاتر بود. بررسی میزان TBA نشان داد که نمک سبب تحریک اکسیداسیون چربی ها در فیله ماهی قزل آلائی می گردد، به طوری که از روز ۳ به بعد TBA بالاتری در نمونه های نمک سود شده (0.34 میلی گرم مالون آلدهید در کیلوگرم) نسبت به گروه کنترل (0.24 میلی گرم مالون آلدهید در کیلوگرم) مشاهده گردید ($p > 0.05$). ارزیابی حسی فیله ها نشان داد فیله های نمک سود شده دارای بو و بافت بهتری نسبت به گروه شاهد طی دوره نگهداری در ۴°C بودند. ولی از نظر رنگ تفاوتی بین تیمار نمک سود و کنترل طی دوره نگهداری در یخچال وجود نداشت. بنابراین نمک سود سبک سبب بهتر شدن خواص حسی فیله شده و می تواند ماندگاری فیله ماهی قزل آلا را در کوتاه مدت بدون نیاز به انجماد آن بهبود بخشد.

کلمات کلیدی: بار میکروبی، خواص حسی، قزل آلائی رنگین کمان، ماندگاری، نمک سود