

اثر صمغ کارژینان افزوده شده به لعاب ناگت ماهی سارم (*Scomberoides*)

بر مقدار جذب روغن و ویژگی‌های فیزیکی آن (*commersonnianus*)

حکیمه فکراوندیش^{۱*}، انیسه جمشیدی^۲، سپیده شیرکو^۳

۱- دانشگاه آزاد اسلامی، واحد بوشهر، گروه شیلات، بوشهر، ایران.

۲- گروه عمل‌آوری فرآورده‌های شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران.

۳- گروه فرآوری محصولات شیلاتی موسسه آموزش عالی خرد- بوشهر- ایران.

* نویسنده مسئول: hfekrandish@yahoo.com

چکیده

ترکیب لعاب، از جمله مهم‌ترین فاکتورهای موثر بر جذب روغن در محصولات لعاب‌دهی و سوخاری شده است و در راستای آن با تولید محصولاتی کم چرب، منجر به کاهش خطرات چاقی و بیماری‌های قلبی-عروقی در مصرف‌کنندگان می‌گردد. در این پژوهش اثر غلظت‌های ۰/۵، ۱، ۱/۵ و ۲ درصد صمغ کارژینان افزوده شده به لعاب ناگت ماهی سارم (*Scomberoides commersonnianus*) بر جذب روغن و ویژگی‌های فیزیکی آن بررسی گردید. آنالیز تقریبی، آزمایشات فیزیکی و ارزیابی حسی روی ناگت‌های ماهی تولیدی انجام شد. بر اساس نتایج، تیمار حاوی ۰/۵ درصد کارژینان در لعاب، بالاترین مقدار رطوبت را نشان داد ($p < 0/05$). بالاترین مقادیر پروتئین و درصد جذب لعاب در تیمار حاوی ۲ درصد کارژینان در لعاب مشاهده شد ($p < 0/05$). کاهش جذب روغن، جذب آرد سوخاری، جذب آردزنی اولیه، میزان چربی و رطوبت در تیمارهای حاوی ۱/۵ و ۲ درصد کارژینان اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشتند. مقدار چروکیدگی، بازده محصول و ارزیابی حسی میان تیمارهای مختلف اختلاف معنی‌داری را نشان نداد ($p > 0/05$). بطور کلی کاربرد کارژینان در فرمولاسیون لعاب محصولات لعاب‌دهی و سوخاری شده در کاهش جذب روغن موثر نشان داد. بالاترین میزان کاهش جذب روغن در ناگت‌های ماهی مشاهده شد که حاوی ۲ و ۱/۵ درصد کارژینان در لعاب بودند. اما با توجه به مصرف میزان کمتر لعاب و تاثیر مشابه، استفاده از لعاب حاوی ۱/۵ درصد صمغ کارژینان در ناگت ماهی سارم از نظر اقتصادی مقرون به صرفه تر می باشد.

کلمات کلیدی: صمغ کارژینان، ناگت ماهی، ویژگی‌های فیزیکی، ماهی سارم (*Scomberoides commersonnianus*).