

# مطالعه تأثیر آب انار بر خصوصیات شیمیایی، اکسیداتیو و حسی ماریناد ماهی مید پشت سبز

*Chelon subviridis* (Valenciennes, 1835) نگهداری شده در یخچال

حکیمه فکراوندیش<sup>۱\*</sup>، انیسه جمشیدی<sup>۲</sup>، زینب نیدی<sup>۳</sup>

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

۲- گروه عمل آوری فراورده‌های شیلاتی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران

۳- گروه فراوری محصولات شیلاتی موسسه آموزش عالی خرد- بوشهر- ایران

## چکیده

این مطالعه به منظور بررسی تأثیر غلظت‌های مختلف آب انار بر خصوصیات شیمیایی، حسی و اکسیداتیو ماریناد ماهی مید پشت سبز (*Chelon Subviridis*) طی نگهداری در یخچال به مدت ۱۰۰ روز انجام شد. تیمارهای مورد نظر شامل غلظت‌های ۲۵٪، ۳۵٪ و ۵۰٪ آب انار و همچنین تیمار بدون آب انار بعنوان شاهد بود. بعد از آماده‌سازی ماریناد و همچنین افزودن غلظت‌های مختلف آب انار به آن آزمایشات در فواصل زمانی ۲۰ روزه انجام شد و تا ۱۰۰ روز نیز ادامه یافت. نتایج بدست آمده حاکی از آن بود که در شاخص‌های اکسیداسیون چربی تیمار ۵۰٪ کمترین میزان اکسیداسیون چربی را در پایان آزمایش نشان داد و از لحاظ شاخص میزان بازهای نیتروژنی فرار کمترین میزان و بهترین نتیجه در تیمار ۳۵٪ حاصل شد. در شاخص pH نیز تیمار ۵۰٪ در انتهای آزمایش با کمترین میزان و عدم وجود اختلاف معنی‌دار با تیمار ۳۵٪ و همچنین تیمار شاهد دارای بیشترین میزان pH بودند. از لحاظ فاکتورهای ارزیابی حسی نیز کمترین امتیاز به تیمار شاهد و بیشترین امتیاز پذیرش کلی به تیمار ۳۵٪ تعلق گرفت. در پایان دوره آزمایش کلیه تیمارها از لحاظ شاخص‌های شیمیایی، حسی و اکسیداتیو در وضعیت قابل مصرف قرار داشتند. بر اساس نتایج بدست آمده در این مطالعه، افزودن آب انار به ماریناد ماهی مید در غلظت‌های ۳۵٪ و ۵۰٪ اثر مطلوبی بر شاخص‌های شیمیایی، حسی و اکسیداتیو ماریناد ماهی مید دارد.

**کلمات کلیدی:** ماریناد، آب انار، ماهی مید پشت سبز، خصوصیات شیمیایی، حسی و اکسیداتیو.