

تهیه چیپس از ماهی کیلکا

۱۳۹۰/۰۱/۲۰ - ۱۰:۱۲

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی سوادکوه از تهیه چیپس از ماهی کیلکا خبر داد.

میترا آربین‌نژاد در جمع کارشناسان مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان اظهار داشت: با توجه به منابع غنی ماهی کیلکا و ارزش غذایی بالای آن می‌توان فرآورده‌ای که دارای کیفیت و ارزش تغذیه‌ای باشد از ماهی کیلکا تهیه کرد.

وی ادامه داد: چیپس ماهی محصولی است که امروزه در بسیاری از کشورهای آسیایی به‌ویژه مالزی، تایلند، سریلانکا و اندونزی مورد مصرف قرار می‌گیرد.

آربین‌نژاد با بیان اینکه چیپس ماهی در کشورهای غربی با عنوان فرآورده‌های متوسط طبقه‌بندی می‌شود، افزود: مراحل مختلف تولید آن شامل روش اکتراسیون یا پخت با بخار است.

عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی سوادکوه خاطرنشان کرد: چیپس تهیه شده را می‌توان به دو صورت سرخ شده و سرخ نشده به بازار عرضه کرد.

وی تصریح کرد: چیپس ماهی در نمونه سرخ شده بلافاصله پس از خرید قابل مصرف بوده و زمان ماندگاری کمی دارد و باید در پوشش‌های تیره که مقابل نور و اکسیژن غیرقابل نفوذ است، بسته‌بندی شود.

آربین‌نژاد با اشاره به اینکه چیپس سرخ نشده ماهی باید قبل از مصرف سرخ شود، گفت: این نمونه از مدت ماندگاری بالایی برخوردار است و نور و اکسیژن هوا اثری بر کیفیت چیپس نمی‌گذارد.

به گفته وی چیپس ماهی را می‌توان بسته به نوع و طراحی دستگاه‌های قالب‌زنی به اشکال مختلف لوله‌ای یا بیسکوییتی با نقش‌های مختلف حک شده بر روی آن در آورده و با ظاهری شفاف به بازار عرضه کرد.

* تولید چیپس ماهی با استفاده از ضایعات صنایع شیلات

کارشناس بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز نیز به فرمولاسیون و تولید چیپس ماهی با استفاده از ضایعات صنایع شیلات اشاره کرد و گفت: با استفاده از ماهیان درجه دو و 3 و تولید چیپس از آنها می‌توان ضایعات صنایع شیلات را کاهش داده و موجب تنوع بخشیدن به محصولات و فرآورده‌های شیلاتی از طریق گنجاندن آبزیان در تنقلات و بهبود وضعیت سلامت جامعه شد.

مرضیه موسوی‌نسب هدف این تحقیق را تولید چیپس ماهی و سوریمی و همچنین بررسی ویژگی فیزیکی شیمیایی آن طی 3 ماه نگهداری در دمای اتاق عنوان کرد و افزود: آزمایش‌ها شامل اندازه‌گیری عدد اسیدی، عدد پراکسید، PH، رطوبت و شمارش کلی باکتری‌ها و کپک بود.

وی با اشاره به اینکه طی نگهداری عدد اسیدی و عدد پراکسید افزایش یافت، خاطرنشان کرد: میزان PH تغییر زیادی نداشته و مقدار رطوبت طی نگهداری افزایش یافت.

به گفته موسوی‌نسب باکتری و کپک در مدت نگهداری مشاهده نشده و شمارش کلی باکتری‌ها و کپک پس از 3 ماه نگهداری صفر تعیین شد.

* بررسی تاثیر نگهداری میگوی منجمد بر ویژگی کیفی آن

موسوی‌نسب به بررسی تاثیر نگهداری میگوی منجمد به صورت کامل، خام و پخته بر ویژگی کیفی آن اشاره کرد و اظهار داشت: میگو یک محصول بسیار فسادپذیر است که به صورت‌های مختلف با پوسته و سر، بدون سر، خام، نیمه پخته و پخته عرضه می‌شود.

کارشناس بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز دمای پایین را از مهم‌ترین روش‌های نگهداری میگو نامید و افزود: مزه و ارزش تغذیه‌ای میگو در این روش حفظ می‌شود.

وی انجماد را یک روش موثر در نگهداری غذاهای دریایی دانست و تصریح کرد: هدف از این تحقیق تهیه سه شکل میگوی صورتی خلیج فارس به صورت کامل، خام و پخته بوده است.

موسوی‌نسب خاطرنشان کرد: نتایج نشان دادند PH نمونه‌های خام و پخته پس از 6 ماه نگهداری انجمادی در حد قابل قبول بوده و تعداد باکتری‌های هوازی در نمونه‌های پخته کمتر از دو نمونه دیگر است.

به گفته وی بهتر است هر سه نمونه میگو کمتر از 6 ماه و همراه با پوسته نگهداری شوند

فارس.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.