

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
مؤسسه تحقیقات شیلات ایران - انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری دکتر دادمان

۰۵-۰۱۳۰۰۰۰۴۱۰۷۱-۰۷۸

قربان زارع گشتی

با همکاری :

انوشه کوچکیان - احمد غرقی - مینا سیف زاده

۱۳۸۲ - ۱۳۸۰

ارزیابی کیفیت خاویار فشرده
در بسته بندی جدید (تیوب)

گیلان - رشت
انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری دکتر دادمان
بخش بیوتکنولوژی

شماره ثبت

۸۴/۲۲۹

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
مؤسسه تحقیقات شیلات ایران - انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری دکتر دادمان

عنوان پروژه / طرح : ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید

شماره مصوب : ۰۲ - ۰۷۱۰۴۴۱۰۰۰ - ۸۰

نام و نام خانوادگی نگارنده / نگارنده گان : قربان زارع گشتی

نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه ها و طرحهای ملی و مشترک دارد) : -

نام و نام خانوادگی مجری / مجریان : قربان زارع گشتی

نام و نام خانوادگی همکاران : انوشه کوچکیان - احمد غرقی - مینا سیف زاده

نام و نام خانوادگی مشاور (ان) : محمد رضا حسینی - یزدان مرادی

محل اجرا : استان گیلان - انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری دکتر دادمان

تاریخ شروع : ۱۳۸۰

مدت اجرا : دو سال و یک ماه

ناشر : مؤسسه تحقیقات شیلات ایران

شمارگان (تیراژ) : ۳۰ نسخه

تاریخ انتشار : سال ۱۳۸۴

به نام خدا

صفحه	عنوان	«فهرست مندرجات»
۱.....	چکیده	
۲.....	۱ - مقدمه	
۲.....	۱ - ۱ - دلایل طرح	
۲.....	۲ - ۱ - پیشنهاد طرح	
۲.....	۳ - ۱ - اهمیت بسته بندی در جلوگیری از فساد فرآورده های دریایی	
۳.....	۴ - ۱ - تاریخچه	
۹.....	۵ - ۱ - انواع دربهای مورد استفاده در بسته بندی تیوب	
۱۱.....	۶ - ۱ - نحوه ساخت تیوب	
۱۲.....	۲ - مواد و روش کار	
۱۵.....	۳ - نتایج	
۳۸.....	۴ - بحث	
۴۱.....	۵ - پیشنهادها	
۴۶.....	منابع	
۴۷.....	چکیده انگلیسی	

**MINISTRY OF JAHAD - E - AGRICULTURE
AGRICULTURE RESEARCH AND EDUCATION ORGANIZATION
IRANIAN FISHERIES RESEARCH ORGANIZATION - INTERNATIONAL STURGEON
RESEARCH INSTITUTE**

78 - 0710413000- 05

Ghorban Zareh Gashti

WITH COOPERATION OF:

A. Koochekian ; A. Ghoroghi – M. Seifzadeh

2000 - 2002

Evaluation of Pressed Caviar quality in Tube Packaging

**Guilan – Rasht
International Sturgeon Research Institute
Biotechnology Dept .**

Ministry of Jihad – e – Agriculture
Agriculture Research and Education Organization
IRANIAN FISHERIES RESEARCH ORGANIZATION - INTERNATIONAL STURGEON
RESEARCH INSTITUTE

Title : Evaluation of Pressed Caviar quality in Tube Packaging

Approved Number : 78-071041300-05

Author : *Ghorban Zareh Gashti*

Executor : *Ghorban Zareh Gashti*

Collabrator : *A.Koochekian ; A. Ghoroghi – M. Seifzadeh*

Advisor:*M. Hosseini ; Y. Moradi*

Location of execution : *International Sturgeon Research Institute - Biotechnology Dept .*

Date of Beginning : *2001*

Periode of execution : *2 years*

Publisher : *Iraninan Fisheries Research Organization*

Circulation : *30*

Date of publishing : *Autumn 2005*

طرح ارزیابی کیفیت خاویار فشرده در بسته بندی جدید (تیوپ) با مسئولیت اجرایی
آقای قربان زارع گشتی .^۱ در تاریخ ۱۳۸۳/۶/۲۸ در کمیته تخصصی شیلات با رتبه
خوب تأیید شد .

موسسه تحقیقات شیلات ایران

¹ - آقای قربان زارع گشتی متولد سال ۱۳۴۳ در شهرستان فومن دارای مدرک تحصیلی لیسانس در رشته مهندسی
علوم و صنایع غذایی بوده و در حال حاضر در انستیتو تحقیقات ماهیان خاویاری دکتر دادمان باعنوان شغلی رئیس گروه
تکنولوژی فرآورده های شیلاتی مشغول به فعالیت می باشد .

چکیده

در این طرح از ۳ نوع تیوب (تیوبهای لامینت با پوشش آلومینیوم ، تیوبهای لامینت بدون پوشش آلومینیوم و تیوبهای فلزی از نوع آلومینیومی) و از قوطی فلزی (از جنس ورقهای استیل ضد زنگ) که در حال حاضر در شیلات ایران استفاده میشود به عنوان شاهد ، جهت بسته بندی خاویار فشرده استفاده گردید .

خاویار انتخابی از نوع آسترا بوده و برای اجرای این طرح از هر کدام از تیوبهای فوق ۱۸ تکرار در وزن ۵۰ گرمی انتخاب گردید که همه نمونه ها پس از عمل آوری و بسته بندی در دما ۳- درجه سانتی گراد نگهداری و آزمایشهای مربوط به ارزیابی کیفی نمونه ها به مدت ۷ ماه در ۳ گروه به شرح ذیل انجام گرفت :

الف - آزمایشهای ارگانولپتیک (تغییرات مربوط به وضعیت ظاهری خاویار ، طعم و مزه ، بو ، شوری ، بافت و رنگ) .

ب - آزمایشهای شیمیایی (تغییرات ازت فرار ، پراکسید ، pH اسیدهای چرب آزاد، درصد جذب نمک ، درصد رطوبت ، درصد پروتئین و چربی) .

ج - آزمایشات میکروبی (توتال کانت و کلی فرم کانت ، کپک و مخمر ، سرمادوست ، و استافیلوکوک) .
نتایج حاصله نشان داد که در نمونه های خاویار فشرده بطور متوسط دارای میزان پروتئین ۲۷/۷ ، چربی ۱۷ ، رطوبت ۶۶/۸۵ ، میزان نمک جذب شده ۶/۷ ، خاکستر ۱/۵۲ درصد و pH ۶/۱ بوده است . در بررسی حاصله از تغییرات ازت فرار (TVN)، پراکسید و اسیدهای چرب آزاد مشخص گردید که نمونه های بسته بندی شده در تیوبهای لامینت با پوشش آلومینیوم بهتر از سایر نمونه ها بوده و همچنین نتایج حاصله از آزمایشهای ارگانولپتیک و میکروبی نیز برتری تیوبهای لامینت با پوشش آلومینیوم را نسبت به سایر نمونه ها تأیید کرد . بطوریکه در تیوبهای لامینت با پوشش آلومینیوم تغییرات فوق از فاز صفر تا پایان زمان ماندگاری به مدت ۷ ماه کمتر از سایر نمونه ها بوده است .

Abstract:

Three types of packaging tubes (laminated tube with aluminum coating, laminated tube without aluminum coating and tin tubes) were used as experimental tubes and metal can (commonly used in fisheries) was used as control packaging in this study. Caviar used was *Asetra* caviar. Experimental tubes weighed 50 g with caviar. 18 replicates were run for each tube type. All samples were stored at -3°C after packaging. Caviar quality was evaluated for a period of storage. Have 7 months on the basis of organoleptic, chemical, and microbial tests. Results obtained indicate that pressed caviar packed in laminated tubes with aluminum coating showed the least variations from phase 0 through the 7 months

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.