

تهیه کتلت ماهی کپور و تعیین زمان ماندگاری آن در سرخانه ۱۸- درجه سانتیگراد

سهراب معینی و بیتا پسیمی
dr.molni@yahoo.com

گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده علوم کشاورزی دانشگاه تهران، کرج

تاریخ ورود: اسفند ۱۳۸۰ تاریخ پذیش: اسفند ۱۳۸۲

چکیده

افزایش تولید ماهیان گرم آبی در ایران مانند ماهی کپور، نیاز به تولید فرآورده‌های جدید برای مصارف انسانی را بوجود آورده است. در این تحقیق چهار فرمول برای تولید کتلت از گوشت ماهی کپور مورد بررسی قرار گرفت. از فرمول انتخاب شده که حاوی ۵۲ درصد گوشت ماهی، ۲۸ درصد سیب زمینی، ۱۰ درصد تخم مرغ، ۸ درصد آرد سوخاری و ۲ درصد ادویه شامل مخلوطی از سیر، زنجبیل، هل، نمک و فلفل بود کتلت ماهی تهیه گردید. سپس نمونه‌ها در ۳۰- درجه سانتیگراد منجمد و بعدت ۱۲۰ روز در سرخانه ۱۸- درجه سانتیگراد نگهداری شدند. در فاصله‌های زمانی معین بر روی نمونه‌ها آزمایش ازت‌های فرار، پراکسید، شمارش کلی باکتریها و ارزش غذایی بعمل آمد. تغییرات ازت‌های فرار از ۱۴ به ۱۸/۹ میلی گرم در صد گرم و پراکسید از ۴ به ۴/۹ میلی اکی والان در کیلوگرم بود. شمارش کلی باکتریها برای تمام نمونه‌ها منفی بود. زمان ماندگاری نمونه براساس اندازه پراکسید ۹۰ روز تعیین گردید. ارزش غذایی کتلت تهیه شده ۲۰ درصد پروتئین، ۸ درصد چربی، ۱۰ درصد کربوهیدرات، ۶ درصد خاکستر و ۵۶ درصد رطوبت بدست آمد.

لغات کلیدی: کتلت ماهی کپور، آزمایش‌های کیفی، زمان ماندگاری

مقدمه

ارزیابی بازار ماهی و آبزیان در کشورمان حاکی از آن است که از نظر گرایش و تقاضای کمی مردم برای مصرف انواع مواد غذایی پروتئینی، عموماً آبزیان در موقعیت مناسبی قرار نگرفته است. این در حالی است که مصرف آبزیان در کشورهای توسعه یافته از آهنگ رشد سریعی برخوردار می باشد. یکی از مهمترین مشکلات مصرف کننده در تمیز کردن و آماده طبخ نمودن ماهی است که نیاز به تجربه و صرف وقت دارد. اگرچه این امر برای کلیه ماهیها عمومیت دارد، اما در مورد ماهیان پرورشی از اهمیت بیشتری برخوردار است. زیرا فصل استحصال ماهی از استخراهای پرورش کپور ماهیان به مدت تقریباً ۴ تا ۶ ماه از سال بوده و در این مدت مقدار زیادی ماهی پرورشی از اواسط پائیز تا اوایل بهار همزمان با وفور انواع ماهی در بازارها انجام میگیرد (فهیم، ۱۳۷۵).

عمل آوری ماهیان پرورشی علاوه بر اینکه مشکل مصرف کننده را در تمیز کردن و آماده طبخ نمودن ماهی مرتყع می کند، از سوی دیگر این امکان را فراهم میکند که ماهی هایی که طی مدت زمان محدودی استحصال میشوند به تدریج و در تمامی طول سال به بازار عرضه گردند.

از سویی با توجه به استراتژیهای شیلات ایران در سالهای اخیر در حمایت و توسعه کارگاههای پرورش ماهیان گرم آبی میزان تولید این نوع ماهیان در مقایسه با میزان تقاضای مصرف کننده‌گان از آهنگ رشد سریعتری برخوردار بوده است. لذا اهمیت عمل آوری و تولید فرآورده‌های غذایی مختلف از کپور ماهیان در توسعه صنعت پرورش ماهی گرم آبی کشورمان بیش از پیش روش بوده و افقهای روشی را برای هر دو صنعت پرورش و عمل آوری به ارمغان خواهد آورد.

در منابع متعددی آمده است که کپور ماهیان به صورت فرآورده‌های منجمد، دودی، کنسرو شده، سوسیس و کالباس، انواع فرآورده‌های چرخ شده نظیر فیش برگ، فیش فینگر و نیز انواع سالاد، انواع سوپیها، ترشی (ماریناد) و خمیر مورد استفاده قرار می‌گیرند (فهیم، ۱۳۷۵).

گوشت طبیعی ماهی کپور بعلت طعم و مزه خاص آن چندان مورد پسند دائمی مصرف کننده‌گان نمی باشد. طی بررسی های انجام شده روی ماهیان ریز مشخص شد که گوشت آنها از سه نوع پروتئین، به نام پروتئینهای ساختمانی (۲۰ تا ۸۰ درصد)، سارکوپلاسمیک پروتئین (۲۵ تا ۳۰ درصد) و ازت های غیرپروتئینی (۳ درصد) تشکیل شده است (Freese, 1981). یکی از خواص پروتئینهای فوق الذکر محلولیت آنها در آب و آب نمک می باشد (Suzuki, 1981). طبق بررسی Fuke, 1994 و Hashimoto, 1965 بو و طعم ماهی مربوط به آمین های فرار می باشد که از تجزیه شدن پروتئینهای دسته اول، دوم و ازتهای غیرپروتئینی ناشی می گردد. با شستشوی گوشت چرخ شده ماهی با آب نمک و به مدت لازم، این بو و طعم خاص را می توان از بین برد و یا به اندازه قابل قبول مصرف کننده، آنرا تعدیل نمود.

هدف از این تحقیق تهیه کتلت با فرمول قابل قبول از نظر کیفیت و چشایی برای مصرف کننده و تعیین زمان ماندگاری آن می‌باشد.

مواد و روش کار

ابتدا شش کیلو ماهی کپور تازه صید شده که به نسبت ۱:۱ زیر پودر بخ قرار داده شده بود به عنوان نمونه اولیه انتخاب گردید. پس از سر و دم زنی و خالی کردن امعاء و احشاء و استخوان گیری و شستشو با آب سرد، گوشت ماهی به اندازه‌های یک سانتی متر در یک سانتی متر بوسیله چرخ گوشت کاملاً به صورت خمیر در آورده شد. سپس آب نمک‌هایی به حجم یک لیتر به غلظت‌های ۱، ۲، ۳، ۴ و ۵ درصد با آب مقطمر تهیه گردید. گوشت کپور ریز شده به نمونه‌های ۱۰۰ گرمی تقسیم شد و هر نمونه در یک تیمار در آب نمک‌های ۱ تا ۵ درصد به مدت ۲، ۴، ۶، ۸، ۱۰ و ۱۵ دقیقه یکبار شستشو داده شد. درصد پروتئین محلول در آب نمک و همچنین بو، طعم و بافت نمونه‌ها با استفاده از روش هدونیک و نظر کارشناسان خبره طبق روش پیشنهادی تعیین شده است (جدول ۱).

جدول ۱: اثر شستشوی یکبار نمونه با آب نمک بر درصد استخراج پروتئینهای محلول در آب و طعم ماهی کپور

زمان	آب نمک ۱%					آب نمک ۲%					آب نمک ۳%					آب نمک ۴%					آب نمک ۵%				
	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین	بو	طعم	بافت	بروتین
۲	۱.۴	۷	۲	۶	۱.۴	۷	۶	۷	۲.۸	۷	۵	۷	۳.۲	۷	۶	۷	۱.۴	۷	۲	۶	۱.۴	۷	۲	۶	۲
۴	۱.۶	۷	۴	۶	۰.۵	۷	۷	۷	۶.۹	۷	۶	۷	۴	۷	۶	۷	۱.۶	۷	۴	۶	۱.۶	۷	۴	۶	۴
۶	۲.۳	۷	۵	۷	۷.۶	۷	۷	۷	۸.۳	۷	۶	۷	۵.۸	۷	۶	۷	۲.۳	۷	۵	۶	۲.۳	۷	۵	۶	۶
۸	۲.۵	۷	۵	۷	۹.۳	۷	۷	۷	۹	۷	۶	۷	۷.۶	۷	۶	۷	۲.۵	۷	۵	۶	۲.۵	۷	۵	۶	۸
۱۰	۲.۸	۷	۶	۷	۱۲.۶	۷	۷	۷	۱۰.۸	۷	۷	۷	۸.۷	۷	۶	۷	۲.۸	۷	۶	۷	۲.۸	۷	۶	۷	۱۰
۱۲	۲	۷	۷	۷	۱۳	۷	۷	۷	۱۲.۵	۷	۷	۷	۱۱.۳	۷	۷	۷	۲	۷	۷	۷	۲	۷	۷	۷	۱۰

پس از تعیین مقدار درصد نمک و زمان شستشو برای بوزدایی گوشت ماهی کپور، چهار فرمول کتلت با استفاده از تخم مرغ (۱۰ درصد)، سیب زمینی (۲۸ درصد)، آرد سوخاری (۸ درصد)، ماهی بین (۳۰ تا ۵۲ درصد) و ادویه جات (۲ درصد) تهیه شد (جدول ۲).

جدول ۲: ویژگیهای فرمول‌ها و انتخاب فرمول بهینه

شماره فرمول	ماهی (درصد)	سبب زیمنی (درصد)	نعم مرغ (درصد)	آرد سوخاری (درصد)	پیاز سرخ شده (درصد)	نشاسته (درصد)	ادویه (درصد)
۱	۳۰	۵۰	۱۰	۸	--	--	۲
۲	۴۰	۴۰	۱۰	۸	--	--	۲
۳	۴۹	۳۲	۱۱	--	۲/۲	۴/۸	۲
۴	۵۲	۲۸	۱۰	۸	--	--	۲

با استفاده از آزمایشات ارگانولپتیک طبق معیارهای زیر نسبت به انتخاب نمونه جهت انجام آزمایش‌های زمان ماندگاری در برودت ۱۸- درجه سانتیگراد اقدام گردید (Jelinek, 1964).

معیارهای آزمون ارگانولپتیک:

درجه بندی رنگ خمیر خام کتلت ماهی کپور:

رنگ خمیر خام کپور از زرد تیره تا زرد روشن مناسب با شدت رنگ به ترتیب ضعیف، متوسط، خوب و بسیار خوب تقسیم شد.

درجه بندی رنگ کتلت (خمیر کپور) پخته شده در فر:

ض: ضعیف: قهوه‌ای سوخته

م: متوسط: قهوه‌ای تیره

خ: خوب: قهوه‌ای نسبتاً روشن

ب: بسیار خوب: قهوه‌ای روشن

درجه بندی بافت خمیر خام کپور:

ضعیف: بافت خمیر یکنواخت و فاقد انسجام و شکل پذیری و گاه همراه قطعات آزاد و مایع.

متوسط: بافت نسبتاً یکنواخت و منسجم و تا حدودی شکل پذیر.

خوب: بافت یکنواخت و منسجم و از شکل پذیری مناسبی برخوردار است.

بسیار خوب: بافت یکنواخت و همبند بوده و از شکل پذیری بالایی برخوردار است.

درجه بندی بافت کتلت خمیر کپور پخته شده در فر:

نمونه‌ها در صفحات گرد به قطر ۵ تا ۶ سانتی متر و ضخامت ۱ سانتی متر در فر پخته شده‌اند.

ضعیف: در اثر حرارت فر از هم پاشیده می‌شود.

متوسط: در هنگام پختن، بافت خود را حفظ کرده اما بسیار شکننده و آبدار بوده و پوسته خارجی آن جدا می‌شود.

خوب: بافت کاملاً حفظ شده، پوسته خارجی آن جدا نمی‌شود، اما شکننده است.

بسیار خوب: بافت کاملاً همبند، پوسته خارجی قابل جدا شدن نبود و مستحکم و فاقد شکننده است.

درجه بندی بو، طعم و مزه:

در این مقیاس شدت بو، طعم و مزه ماهی در فرآورده به عنوان شاخص در نظر گرفته شده و متناسب با میزان غلبه بو و یا طعم و مزه ماهی در فرآورده مورد آزمایش به ترتیب از شدیدترین حالت به ضعیف ترین حالت به درجه های: ضعیف، متوسط، خوب، بسیار خوب و ممتاز (حالی که به هیچ وجه بو یا طعم و مزه ماهی قابل تشخیص نیست) تقسیم شده است (جدول ۳).

جدول ۳: نتایج ارزیابی خواص کیفی انواع فرمولاسیون خمیر ماهی کپور (نمونه خام و پخته شده)

ردیف	نام	فرمول ۴	فرمول ۳	فرمول ۲	فرمول ۱	شماره نمونه خواص کیفی
۱	بافت خمیر خام	ب	ض	ض	خ	
۲	بوی خمیر خام	ب	م	ض	م	
۳	رنگ خمیر خام	ب	خ	م	خ	
۴	بافت نمونه پخته شده	ب	ض	ض	م	
۵	طعم و مزه نمونه پخته شده	ب	ض	ض	ض	
۶	بوی نمونه پخته شده	ب	ض	ض	م	
۷	رنگ نمونه خمیر پخته شده			م	م	ب

طبق نتایج بدست آمده از آزمایش های انجام شده بر روی کتلت تهیه شده از خمیر ماهی کپور فرمول شماره ۴ جدول ۲ با دارا بودن ۵۲ درصد گوشت ماهی کپور، ۲۸ درصد سیب زمینی، ۱۰ درصد تخم مرغ و ۸ درصد آرد سوخاری بعنوان نمونه انتخاب گردید. سپس برروی این نمونه جهت تعیین آزمایش های زمان ماندگاری در سرداخانه ۱۸ - درجه سانتیگراد اندازه گیری های پروتئین به روش کجدال، چربی به روش سوکسله، رطوبت به روش آون، پراکسید پروتئین های محلول به روش (پروانه، ۱۳۷۷)، شمارش کلی باکتری های هوایی مزووفیل به روش (حسینی، ۱۳۶۸) طبق برنامه زمانبندی داده شده بمدت ۱۲۰ روز به فاصله های زمانی: ۳، ۵، ۱۰، ۱۵، ۲۰، ۳۰، ۴۰، ۵۰، ۶۰ و ۱۲۰ روز روی نمونه های به وزن ۷۰ گرم و به تعداد ۳۴ عدد و برای هر آزمایش دو تکرار انجام شد.

نتایج

نتایج آزمایش‌های ان迪س TVN، ان迪س پراکسید، شمارش کلی باکتری‌ها در جدول ۴ و ارزش غذایی نمونه خمیر انتخاب شده در جدول ۵ داده شده است.

جدول ۴: نتایج آزمایش‌های TVN، پراکسید و شمارش میکروبی در برودت ۱۸- درجه سانتیگراد

زمان	TVN			PV meq/kg	شمارش کلی باکتری‌ها ۱۰ ^{-۲} ۱۰ ^{-۳} ۱۰ ^{-۴}
	۱۴	۱۴	۱۰		
۰۲۰	۸۴	۲۰	۴	۱۴	۰
۴۴۰	۳۲	۲۰	۴	۱۴	۴
۳۹۰	۷۹	۱۰	۴	۱۴	۵
۲۵۰	۱۲	۱۱	۴	۱۴	۱۰
۳۰۰	۳۴	۲۲	۴	۱۴	۱۵
۲۲۰	۴۸	۷	۴	۱۴	۲۰
۱۹۵	۳۷	۲	۴/۲	۱۴	۳۰
۱۵۷	۲۵	--	۴/۳	۱۴	۴۰
۳۵	۱۸	۲	۴/۸	۱۴	۵۰
۲۷	۱۴	--	۴/۹	۱۴	۷۰
۲۳	۱۰	--	۳	۱۴	۹۰
۱۵	--	--	۲/۶	۱۸/۹	۱۲۰

جدول ۵: ارزش غذایی نمونه خمیر انتخاب شده

اجزاء	درصد
رطوبت	۵۶
پروتئین	۲۰
چربی	۸
خاکستر	۶
کربوهیدرات	۱۰

بحث

طبق تحقیقات Hashimoto (1965) و Fuke (1994) مقدار پروتئین سارکوپلاسمیک که شامل میوآلبومین، گلوبولین و آنژیم‌ها است می‌تواند علت اصلی بوجود آمدن تفاوت در طعم و مزه ماهی باشد از طرفی پروتئینهای سارکوپلاسمیک در آب نمک رفیق و آب محلول می‌باشند (Suzuki, 1981). لذا در این بررسی فرض گردید که اگر یافته‌های بالا در مورد پروتئینهای تشکیل دهنده گوشت ماهی کپور هم صدق نماید، با شستشوی گوشت ماهی کپور به مدت های معین در آب نمک با غلظتها مشخص بایستی بتوان تغییر در طعم و مزه نمونه‌ها نسبت به شاهد بوجود آورد. در نتیجه با تهیه آب نمک با غلظت‌های مورد نظر و شستشوی گوشت طبق برنامه تدوین شده و مخلوط کردن آن با مواد افزودنی به مقدار تعیین شده و انجام آزمایشات چشایی و اندازه گیری مقدار پروتئین استخراج شده در آب نمک سعی گردید که اثر غلظت آب نمک و مدت زمان شستشو را بر روی تغییرات طعم و مزه گوشت چرخ شده ماهی کپور تعیین نمود. علت انتخاب این دو عامل بر این فرض می‌باشد که طبق بررسی انجام شده توسط Hashimoto (1965) بر روی طعم ماهی ساردين و مقدار پروتئین‌های محلول در آب مشخص شد که رابطه مستقیمی بین مقدار پروتئینهای محلول در آب با قیمانده در گوشت ماهی ساردين با طعم و مزه گوشت این ماهی وجود دارد. بنابراین اگر چنین رابطه‌ای هم بین پروتئینهای استخراج شده از ماهی کپور و طعم و مزه آن وجود داشته باشد می‌توان از آن برای تعديل و یا تغییر طعم و مزه ناخوشایند گوشت ماهی کپور استفاده کرد. بررسی مقایسه‌ای نتایج بدست آمده از کتلت تهیه شده از گوشت ماهی کپور که با آب نمک به غلظت‌های مشخص شسته شده نشان می‌دهد که :

الف) رابطه عکس بین طعم ماهی کپور و مقدار پروتئین‌های استخراج شده توسط آب نمک وجود دارد. زیرا هرچه میزان پروتئین استخراج شده بیشتر گردد به همان نسبت طعم ماهی کمتر می‌شود. از طرف دیگر این رابطه توسط حس چشایی انسان قبل از استخراج حداقل ۶ تا ۸ درصد از کل پروتئینهای محلول در آب نمک که معادل $1/9$ تا $2/6$ درصد از کل پروتئین در نمونه است قابل تشخیص نمی‌باشد. غلظت آب نمک و زمان شستشو برای رسیدن به این آستانه از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. یعنی هرچه نسبت طعم ماهی کپور نامحسوس‌تر می‌شود. از طرف دیگر شستشوی نمونه با آب نمک ۱ درصد تغییر چندانی در طعم و مزه ماهی کپور بوجود نمی‌آورد و از نظر فرآوری قابل توجیح نمی‌باشد.

ب) تشخیص تغییر طعم در گوشت ماهی کپور توسط اکثر مصرف کنندگان نیاز به استخراج بیش از ۸ درصد کل پروتئینهای محلول در آب نمک را دارد همچنین استخراج بیش از ۱۴ درصد از کل پروتئینهای محلول در آب نمک باعث نا محسوس شدن طعم خاص ماهی کپور در گوشت آن گردید. لذا می‌توان از این گوشت در تهیه خمیر کتلت، سوسيس ماهی و یا دیگر فرآورده‌ها استفاده کرد.

نتایج بدست آمده از این آزمایشات بیانگر این نکته می باشد که برای بی بو کردن گوشت این ماهی می باشد از آب نمک با غلظت بین ۴ تا ۵ درصد و زمان شستشوی بین ۱۰ تا ۱۵ دقیقه استفاده کرد. پس از اینکه نمونه بهینه انتخاب گردید براساس برنامه زمان بندی شده، نمونه ها برای آزمایشات TVN پراکسید و آزمایشات میکروبی برای تعیین شمارش کلی میکروبی مورد ارزشیابی قرار گرفتند که نتایج این ارزشیابی در جدول ۴ نشان داده شده است. آزمایشات انجام شده برای تعیین زمان نگهداری در جدول ۴ نشان می دهد که اندیس پراکسید را می توان به عنوان عامل اصلی زمان ماندگاری مورد نظر قرار داد و بر این اساس حداکثر زمان ماندگاری برای نمونه های نگهداری شده در ۱۸ - درجه سانتی گراد، ۹۰ روز پیشنهاد می گردد. در نمونه مورد نظر در مدت ۱۲۰ روز نگهداری در ۱۸ - درجه سانتی گراد تغییری در اندیس TVN مشاهده نشد.

منابع

- پروانه، و. ، ۱۳۷۷. کنترل کیفی و آزمایشهای شیمیایی مواد غذایی. دانشگاه تهران. شماره ۱۴۱۸، ۳۲۵ صفحه.
- حسینی، ز. ، ۱۳۶۸. روش های متداول در تجزیه مواد غذایی. انتشارات دانشگاه شیراز. ۴۲۰ صفحه.
- فهیم، ح. ر. ، ۱۳۷۵. مجموعه مقالات پنجمین کنفرانس شیلات ایران فرآوری آبزیان. مقاله تهیه کرسرو کپور ماهیان پرورشی. تهران. صفحات ۳۷۳ تا ۳۹۵.
- Freese, S.P. , 1981.** U. S. Markets for surimi. Based products. Recent trends. NMFS report, Northwest region. Trade and industry services Div, Seattle. 220 P.
- Fuke, S. , 1994.** Taste active components of sea food with special reference to umami substances. Sea foods chemistry processing Technology and quality. (ed. F. Shahidi and J. R. Botta). Blakia academic and professional London, New York, Tokyo. pp.114-136.
- Hashimoto, Y. , 1965.** Taste producing substances in marine products. In the technology and quality. (ed. F. shahidi and J.R. Botta). Blakia academic and professional London, New York, Tokyo. pp.236-265.
- Jelinek, G. , 1964.** Introduction to and critical review of modern methods of sensory analysis with special emphasis on descriptive sensory analysis. J, Nutru. pp.219-260.
- Suzuki, T. , 1981.** Fish and kill protein processing technology applied science publisher LTD. London. pp.115-120.