

عنوان مقاله:

بررسی اثرروشهای پخت مایکروویو و بخارپز برغلظت عناصرضروری آهن و مس درماهی کپورمعمولی *Cyprinus carpio*

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سمیرا حسینی نژاد

ابوالفضل عسگری ساری

مژده چله مال دزفول نژاد

خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور تعیین و بررسی اثرروشهای پخت مایکروویو و بخارپز برروی غلظت عناصرضروری آهن مس درباقت عضله ماهی کپورمعمولی (*Cyprinus carpio*) مجتمع پرورش ازادگان استان خوزستان درزمستان 90 انجام شد 45نمونه ازماهی مجتمع پرورش ماهی ازادگان تهیه و پس ازاعمال روشهای مختلف پخت مایکروویو بخارپز به آزمایشگاه کیمیا پژوه البرز درشهرکرد ارسال گردید برای اندازه گیری عناصر ضروری نمونه ها ابتدا با روش هضم مرطوب هشم شدند و سپس توسط دستگاه پرکین المر 4100 میزان آنها مشخص گردید داده های حاصل ازاین تحقیق با کمک نرم افزار SPSS 19 و به روش ازمون آماری T مورد تجزیه و تحلیل قرارگرفت داشتن اختلاف معنی دار یا بی معنی درضریب اطمینان 95درصد مشخص شد . نتایج این تحقیق نشان داد که میزان آهن بعدازپخت نسبت به حالت خام 1/26_0/092 میلی گرم بر100 گرم افزایش یافته و این افزایش درروش مایکروویو 3_13_0_1 میلی گرم بر100 گرم نسبت به روش بخارپز 1/64_0/11 میلی گرم بر100 گرم بیشتر بوده است میزان آهن درنمونه های خام با بخارپز مایکروویو اختلاف معنی داری مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205804>

