

## بررسی مکانیسمهای فساد در آبزیان

ذبیح اله بهمنی

بخش اول ، ترکیبات شیمیایی تشکیل دهنده ماهی و سایر آبزیان بطور کل ماهی و آبزیان از آب ، چربی ، کربوهیدرات ؛ پروتئین و خاکستر تشکیل شده است که بخش اعظم این ترکیبات متعلق به چربی و آب است که هم ۸۰% ترکیبات را تشکیل می دهد.

در شرایط متفاوت با کم شدن یکی دیگری زیاد می شود انواع آب موجود در مواد غذایی شامل آب درون بافتی یا پیوسته ، آب بین بافتی و آب آزاد یا مویینه، که در اثر فرآوری میزان آب آزاد و آب بین بافتی تغییر می کند

انواع چربی: شامل چربی های ساختاری و دیگری تری گلیسرید ها؛ انواع پروتئین ها شامل پروتئین های ساختاری ، پروتئین های سارکوپلاسمیک و پروتئین پیوندی مانند کلاژن سپس به بررسی خواص اجزا و همچنین معایب و مزایای آن پرداخته

تعریف فساد: کلیه تغییراتی که در ماده غذایی رخ میدهد تا آن ماده غذایی برای افراد غیر قابل استفاده گردد و انواع شامل فساد میکروبی ، شیمیایی و آنزیمی می باشد فساد آنزیمی بعد از مرگ ماهی آنزیمهای داخل محوطه بطنی بعد از هضم دیواره شکم به عضلات هجوم برده و باعث تغییر در عضلات می گردد فساد میکروبی هم بعد از مرگ ماهی شروع می گردد.

فلور میکروبی که در سطح آبشش و پوست وجود دارد به داخل عضلات نفوذ کرده و با تغییرات در ساختار پروتئین و lipid می شود.

در ادامه سخنرانی به مبحث روشهای شیمیایی اندازه گیری میزان فساد شامل اندازه گیری میزان پراکساید و تیوباربتوریک اسید و سنجش عدد یدی و اسید های چرب آزاد یا Free fatty acid و در نهایت به بررسی راههای افزایش میزان ماندگاری و کند شدن سرعت فساد مانند انواع شور کردن، دودی کردن، پختن و انجماد، نگهداری در یخ و در نهایت بسته بندی اشاره شده است .