

تغییرات شیمیایی و زمان ماندگاری سوریمی ماهی کاراس (*Carassius carassius gibelio*) طی نگهداری تحت دمای فوق سرما و دمای انجماد

مریم افسرسنگری^۱، حمید عبدالله پور^۱، انوشه کوچکیان صبور^۲، الناز نامی خسمخی^{۲*}

۱. کارشناسی ارشد، گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش، گیلان، ایران

۱. استادیار، گروه شیلات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش، گیلان، ایران

۲. استادیار، پژوهشکده آبی‌پروری آب‌های داخلی کشور، بندر انزلی، ایران

۲. کارشناسی ارشد، گروه شیلات، دانشکده منابع طبیعی، دانشگاه زابل، ایران

* نویسنده مسئول مکاتبات: elnaz_nami67@yahoo.com

(دریافت مقاله: ۹۴/۳/۲۴ پذیرش نهایی: ۹۶/۳/۶)

چکیده

تولید سوریمی از ماهیان کم‌مصرف یکی از روش‌هایی است که امروزه برای افزایش مصرف این دسته از ماهیان پیشنهاد می‌گردد. در این تحقیق از ماهی کاراس (*Carassius carassius gibelio*) جهت تولید سوریمی استفاده شد. تیمارهای تحقیق به ترتیب، سوریمی نگهداری شده در دمای انجماد (-18°C) (گروه ۱) و سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما (-3°C) (گروه ۲) می‌باشد. این تیمارها طی ۶۰ روز نگهداری به صورت دوره‌ای تحت آزمایش‌های ترکیبات شیمیایی (رطوبت، پروتئین، چربی، خاکستر و pH) و آزمایش‌های فساد شیمیایی و اکسیداسیون شامل مجموع بازهای نیتروژن فرار (TVB-N) و تیوباریتوریک اسید (TBA) قرار گرفتند. بر اساس نتایج آماری میزان چربی، pH، TVB-N و TBA در طول دوره نگهداری در گروه ۲ به طور معنی‌داری بیشتر از گروه ۱ بوده است ($p < 0.05$) با افزایش مدت‌زمان نگهداری شاخص‌های فساد شیمیایی در هر دو تیمار به طور معنی‌داری افزایش یافتند ($p < 0.05$) نتایج نشان داد سوریمی نگهداری شده در دمای انجماد از کیفیت بهتری نسبت به سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما برخوردار بود. به دلیل افزایش میزان شاخص‌های فساد در روزهای پایان نگهداری، مشاهده گردید زمان ماندگاری سوریمی ماهی کاراس در دمای انجماد بالاتر از سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما بوده و کیفیت سوریمی نگهداری شده در دمای انجماد تا پایان دوره نگهداری حفظ گردیده است.

واژه‌های کلیدی: ماهی کاراس (*Carassius carassius gibelio*)، سوریمی، فساد شیمیایی، زمان ماندگاری

مقدمه

قابلیت فسادپذیری بالای ماهیان سبب شده تا حفظ کیفیت ماهی تازه، یکی از مسائل مهم موردتوجه صنعت ماهی و مصرف‌کنندگان باشد (Liston, 1980). در این رابطه توجه به زمان ماندگاری محصول مهم است. بدین منظور روش‌های متفاوتی برای افزایش زمان ماندگاری محصولات دریایی و حفظ کیفیت ماهی به کار گرفته شده است (Ghaly et al., 2010). ماهی کاراس *Carassius auratus gibelio* از خانواده کپورماهیان (*Cyprinidae*) است و شرایط زیستی و تغذیه آن همانند کپور معمولی (*Cyprinus carpio*) می‌باشد (وثوقی و مستجیر، ۱۳۷۲) سوریمی یک واژه ژاپنی است و به گوشت چرخ شده ماهی اطلاق می‌گردد که به طریق مکانیکی استخوان‌گیری شده و قسمت اعظم ترکیبات محلول در آب آن توسط فرآیند شستشو خارج شده و پروتئین میوفیبریل باقی‌مانده قبل از انجماد با مواد محافظ سرمایی مخلوط می‌شود تا از تغییر ماهیت پروتئین هنگام نگهداری در انجماد محافظت شود (Lee, 1999; Kamal, 2005). به شکل سنتی تولید سوریمی تنها از ماهیان سفید گوشت معمول می‌باشد، توانایی تولید ژل خوب، بافت انعطاف‌پذیر، مزه مناسب و ظاهر سفید از مشخصات سوریمی تولیدی از این دسته ماهیان می‌باشد (Lanier, 1986). سوریمی با توجه به گونه ماهی و درجه حرارت آن می‌تواند تا ۲۴ ماه در سردخانه زیر صفر درجه سلسیوس نگهداری شود (Mahawanich, 2008). نگهداری در انجماد از بروز فساد میکروبی جلوگیری نموده و سرعت واکنش‌های بیوشیمیایی را به حداقل می‌رساند، با این حال افت کیفی در عملکرد پروتئین

عضله در ارتباط با نگهداری در سردخانه اجتناب‌ناپذیر می‌باشد (powrie, 1973). کاهش کیفیت ماهی نگهداری شده در سردخانه عمدتاً به سبب ایجاد تغییرات در عضله، پروتئین‌ها و چربی‌ها می‌باشد (Shenouda, 1980) تغییرات در پروتئین‌های میوفیبریلی را می‌توان به شکل کاهش قابلیت حل شدن و قابلیت استخراج در نمک و دیگر محلول‌های استخراج‌کننده و همچنین کاهش فعالیت‌های ATP-ase میوزین و اکتین، گروه‌های سولفید ریل، ویسکوز شدن، قابلیت تشکیل ژل و ... مشاهده نمود (Shenouda, 1980). تجزیه سلولی در زمان نگهداری در سردخانه می‌تواند سبب هیدرولیز چربی‌ها و تولید اسیدهای چرب آزاد گردد (Shewfelt, 1981). تغییر ماهیت و تجمع پروتئین‌های عضله با تشکیل پیوندهای دی سولفید، همچنین تولید فرم آلدئید مرتبط می‌باشد (Badii and Howell, 2001). عوامل متعددی مانند تفاوت‌های بین‌گونه‌ای، روش صید، فصل، روش هندلینگ، شرایط فیزیکی ماهی در زمان صید و نگهداری در سردخانه و دمای فوق سرما (*super-chilling*) می‌توانند بر زمان ماندگاری ماهی و محصولات شیلاتی مؤثر باشند (Huss, 1988). در ماهی تازه مقداری بازهای نیتروژنی فرار وجود دارد که در طول مدت نگهداری این میزان افزایش می‌یابد (Connell, 1980). در این مطالعه تغییرات ارزش غذایی و فساد شیمیایی سوریمی تولیدی از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما موردبررسی قرار گرفته است.

مواد و روش‌ها

برای اجرای عملیات تولید، ماهی کاراس در وزن‌های ۳۰۰ - ۲۰۰ گرم از بازار ماهی‌فروشان شهرستان بندر انزلی خریداری شد و با یخ‌گذاری عایق به مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان (بندر انزلی) انتقال داده شد. تمامی مراحل آزمایش در مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان واقع در بندر انزلی صورت گرفت. بلافاصله ماهی‌ها شستشو، سر و دم زنی و تخلیه شکمی گردیده و به روش دستی از آن‌ها فیله تهیه گردید و سپس مجدداً شستشو شدند. فیله‌ها توسط دستگاه استخوان‌گیر (Sepmatic Deboner, Germany) با قطر منفذ استوانه ۲ میلی‌متر تبدیل به گوشت چرخ شده بدون استخوان گردید. جهت تهیه سوریمی، ابتدا آب‌نمک ۲۵ درصد تهیه گردید، سپس به نسبت ۴:۱ (گوشت: آب‌نمک)، درون ظرف شستشو ریخته و عمل هم زدن به مدت ۱۰ دقیقه انجام گرفت. در تمام مدت‌زمان شستشو دمای آب بین ۴- تا ۰- درجه سلسیوس بود. عمل آبگیری از مخلوط با پارچه نظیف ابریشمی به صورت دستی انجام شد. عمل شستشو و آبگیری در سه نوبت انجام پذیرفت (Luo et al., 2008) سوریمی پس از اختلاط کامل با مواد نگهدارنده (۴ درصد شکر، ۴ درصد سوربیتول و ۰/۳ درصد تری پلی فسفات سدیم) در کیسه‌های پلاستیکی پلی اتیلن با وزن ۱۰۰ گرم بسته‌بندی و در دمای ۳۵- درجه سلسیوس توسط تونل انجماد پیوسته (Spiral freezer) به روش انجماد سریع انفرادی در مدت‌زمان ۳۰ دقیقه منجمد گردید. سپس نیمی از نمونه‌ها جهت بررسی تغییرات شیمیایی و زمان ماندگاری در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس (دمای انجماد) و نیمی دیگر در دمای ۳- درجه

سلسیوس (دمای فوق سرما) با بسته‌بندی در کیسه‌های پلی اتیلنی به مدت ۶۰ روز نگهداری شدند. در طول مدت نگهداری نمونه‌برداری از سوریمی در ۲ گروه در زمان‌های پس از تولید در بازه‌ی زمانی ۱۵ روز صورت گرفت و به آزمایشگاه انتقال داده شد. برای تعیین ارزش غذایی و فساد شیمیایی در گروه‌ها، رطوبت با روش (AOAC, 2005)، پروتئین با روش (AOAC, 2005)، pH با روش (AOAC, 2002) چربی با روش (AOAC, 2005)، خاکستر با روش (AOAC, 2005)، تیوباریتوریک اسید (TBA) با روش (Natseba et al., 2005) و مجموع بازهای فرار TVB-N با روش (AOAC, 2005) تعیین گردید.

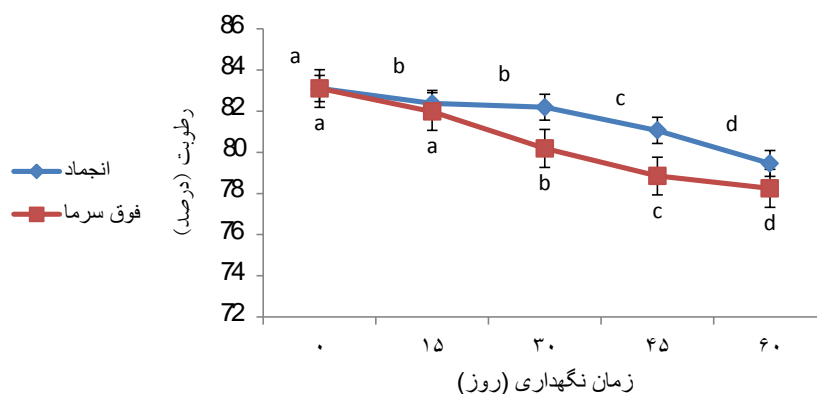
تجزیه و تحلیل آماری داده‌های حاصله با نرم‌افزار SPSS انجام پذیرفت. ابتدا برای بررسی نرمال بودن داده‌ها از آزمون کولموگراف اسمیرنوف (Smirnov-Kolomogorav) استفاده شده و سپس همگنی واریانس داده‌ها با آزمون لون (Leven) انجام گردید، برای تعیین اثر زمان نگهداری و دما (سوریمی در دمای انجماد و در دمای فوق سرما) بر شاخص‌های مورد بررسی از روش تجزیه واریانس یک طرفه (one way ANOVA) و همچنین برای مقایسه میانگین‌ها در مواردی که اثر کلی تیمارها معنی‌دار شناخته شد از آزمون دانکن استفاده گردید. لازم به ذکر است که در تمامی مراحل تجزیه و تحلیل، خطای مجاز به میزان ۰/۵٪ در نظر گرفته شد.

یافته‌ها

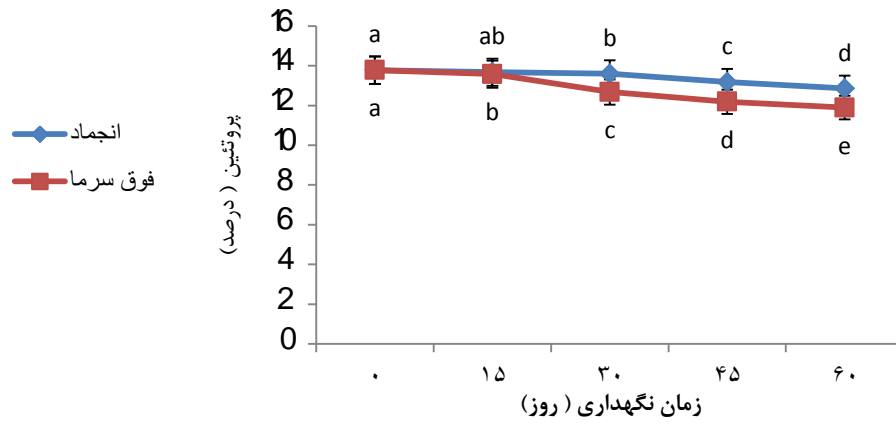
تغییرات درصد رطوبت در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی نگهداری در دمای انجماد و دمای

محتوای چربی از زمان تولید با مقدار $3/22 \pm 0/04$ تا 60 روز پس از تولید به مقادیر $2/11 \pm 0/02$ و $2/92 \pm 0/02$ درصد طی نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما کاهش یافت که این تفاوت معنی دار بود ($p < 0/05$) میزان خاکستر در سوریمی ماهی کاراس طی 60 روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما تفاوت معنی داری نداشته است و همچنین گروه‌ها تفاوت معنی داری با یکدیگر نشان ندادند ($p > 0/05$) (نمودار ۴) با توجه به تغییرات pH در نمودار شماره ۵، میزان pH در گروه‌ها تفاوت معنی داری نشان دادند ($p < 0/05$). شاخص موردنظر از زمان تولید با مقدار $5/62 \pm 0/02$ تا 60 روز پس از تولید به مقادیر $6/53 \pm 0/03$ و $6/99 \pm 0/01$ طی نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما افزایش معنی داری یافت ($p < 0/05$).

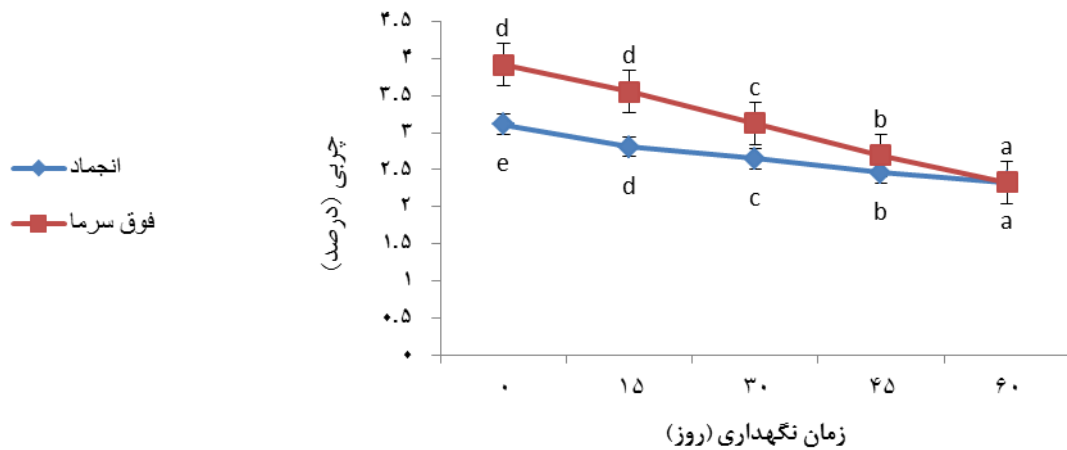
فوق سرما در نمودار شماره ۱ آورده شده است. درصد کاهش رطوبت در سوریمی ماهی کاراس که در دو دمای انجماد و فوق سرما نگهداری شد، با افزایش مدت زمان نگهداری از زمان تولید تا 60 روز پس از تولید به طور معنی داری افزایش یافت ($p < 0/05$). همچنین میزان رطوبت در گروه‌ها تفاوت معنی داری را با یکدیگر نشان داد. با توجه به نمودار شماره ۲، میزان پروتئین در گروه ۲ نسبت به گروه ۱ تفاوت معنی داری نشان داد ($p < 0/05$) محتوای پروتئین سوریمی ماهی کاراس از مقدار $13/78 \pm 0/02$ در زمان تولید با گذشت زمان پس از 60 روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما به ترتیب به $12/86 \pm 0/04$ و $11/89 \pm 0/01$ درصد به طور معنی داری کاهش یافت ($p < 0/05$) میزان تغییرات چربی در سوریمی نگهداری شده در دمای فوق انجماد، نسبت به سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما تفاوت معنی داری ($p < 0/05$) نشان داد (نمودار ۳)



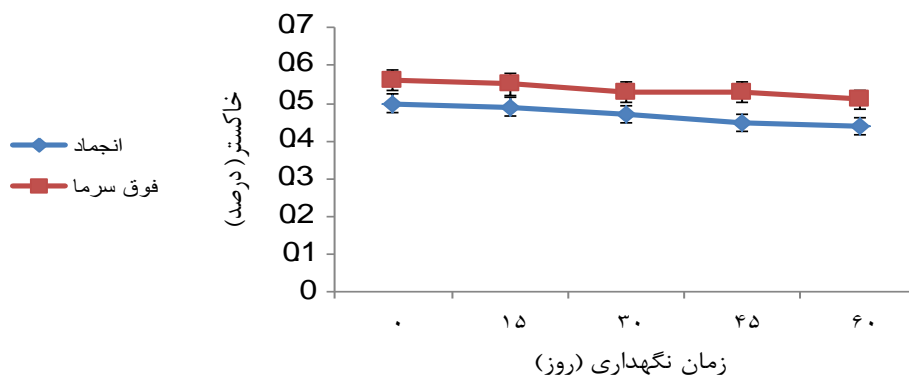
نمودار (۱) - تغییرات رطوبت در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی 60 روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می باشد ($p < 0/05$).



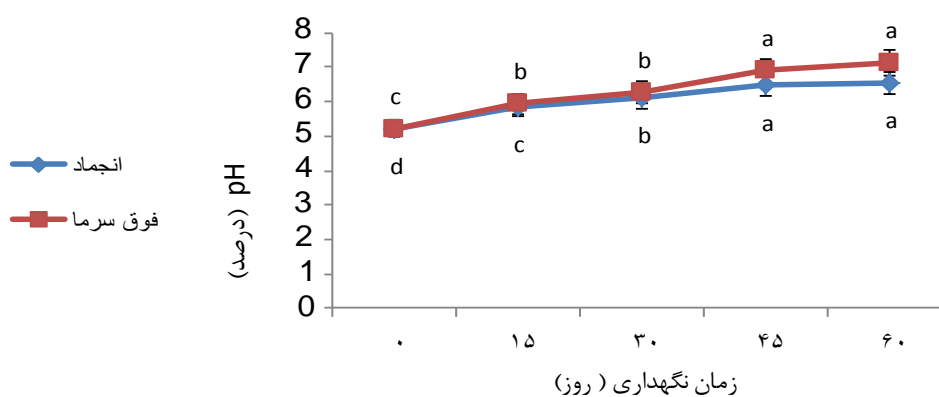
نمودار (۲) - تغییرات پروتئین در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می باشد ($p < 0/05$).



نمودار (۳) - تغییرات چربی در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می باشد ($p < 0/05$).



نمودار (۴) - نشان دهنده عدم تغییرات معنی دار در میزان خاکستر در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما



نمودار (۵) - تغییرات pH در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می باشد (p < 0/05).

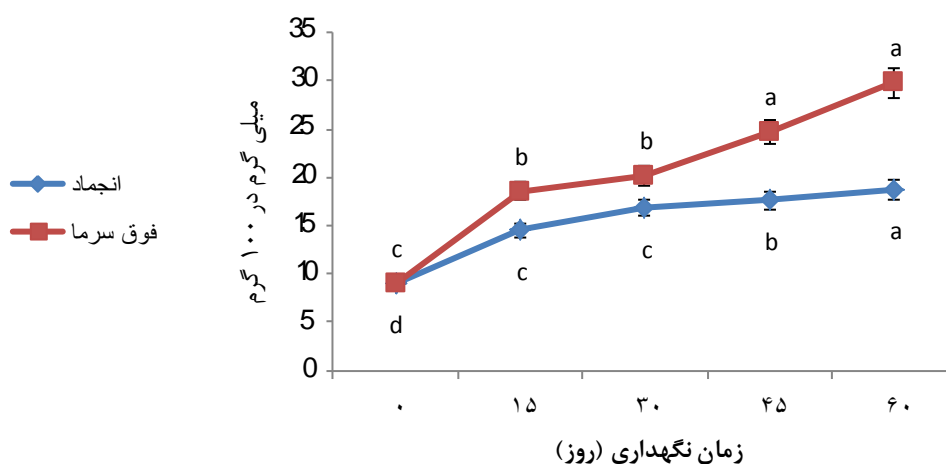
- بازهای فرار نیتروژن (TVB-N)

برای تعیین سطوح فساد و کیفیت ماهی در نظر گرفته می شود (Oehlenschläger, 1981). میزان بازهای نیتروژنی در سوریمی ماهی کاراس در طول دوره نگهداری در گروه ۲ به طور معنی داری بیشتر از گروه ۱

تغییرات TVB-N در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما در نمودار شماره ۶ آورده شده است. TVB-N

نمونه افزایش یافت. تفاوت معنی‌داری بین میزان TVB-N سوریمی ماهی کاراس طی دوره نگهداری در تیمارها مشاهده شد ($p < 0/05$).

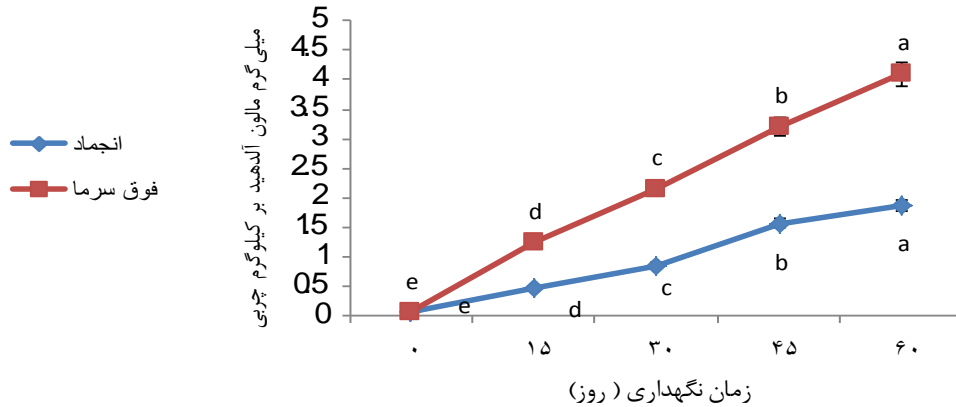
بود ($p < 0/05$). میزان TVB-N سوریمی تولیدشده در ابتدا $9/10 \pm 0/99$ بود که پس از ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما به ترتیب به $29/36 \pm 0/01$ میلی‌گرم در صد گرم و $18/72 \pm 0/42$



نمودار (۶) - تغییرات TVB-N در سوریمی تهیه‌شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان‌دهنده وجود تفاوت معنی‌دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می‌باشد ($p < 0/05$).

به‌طور معنی‌داری بیشتر از گروه ۱ بود ($p < 0/05$) با افزایش زمان نگهداری میزان TBA سوریمی ماهی کاراس پس از ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما به $1/88 \pm 0/02$ و $4/10 \pm 0/21$ میلی‌گرم مالون آلدئید بر کیلوگرم چربی افزایش یافت که تفاوت معنی‌داری را با مقادیر TBA در زمان‌های قبل نشان داد (نمودار ۷).

- تیوباریتوریک اسید (Thiobarbituric acid) یا TBA شاخص تیوباریتوریک اسید جهت ارزیابی برای اکسیداسیون چربی مورد استفاده قرار می‌گیرد (Shahidi, 1994). نتایج حاصل از اندازه‌گیری TBA در سوریمی ماهی کاراس طی نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما در نمودار شماره ۷ آورده شده است. میزان TBA در تیمارها تفاوت معنی‌داری را نشان داد به‌طوری‌که میزان این شاخص در طول دوره در گروه ۲



نمودار (۷) - تغییرات TBA در سوریمی تهیه شده از ماهی کاراس طی ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما (a-c) حروف متفاوت نشان دهنده وجود تفاوت معنی دار در روزهای مختلف نگهداری سوریمی می باشد ($p < 0/05$).

بحث و نتیجه گیری

پروتئین‌ها نسبت به دمای فوق سرما می‌شود و پس از انجماد زدایی، سوریمی تحت دمای انجماد مقداری بیشتری آب نسبت به سوریمی تحت دمای فوق سرما از دست داده است، یا به عبارت دیگر کاهش محتوای رطوبت در ماهی و فرآورده‌های ماهی طی نگهداری به صورت منجمد به دلیل آب زدایی می‌باشد (Joseph and Perigreen, 1988) ظرفیت نگهداری آب رابطه مستقیمی با پروتئین میوفیبریلی داشته (Smith, 1991) و در عین حال تغییر ماهیت پروتئین‌های عضلانی طی فرآیند انجماد نیز باعث کاهش ظرفیت نگهداری آب می‌گردد (Hall, 1992). اثر سینرژیستی بین اکسیداسیون چربی و تشکیل فرم آلدئید روی تغییر ماهیت پروتئین حین نگهداری در سردخانه محتمل به نظر می‌رسد و با گذشت زمان میزان پروتئین کاهش می‌یابد (Benjakul, 2005) هرچه میزان ظرفیت اتصال به آب سوریمی بالاتر باشد ژل میوفیبریل سخت‌تری شکل می‌گیرد و ژل تولیدی دارای بافت یکسان و پیوسته‌تری

شاخص‌های ارزش غذایی و شیمیایی سوریمی ماهی کاراس طی دو ماه نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما به طور قابل ملاحظه‌ای تغییر یافت که حاکی از افت کیفیت محصول می‌باشد. ترکیبات شیمیایی نقش مهمی را در کیفیت سوریمی دارا می‌باشند (Jin et al., 2007). رطوبت یکی از فاکتورهای مهم اندازه‌گیری کیفیت محصولات شیلاتی می‌باشد، زیرا کاهش رطوبت نمونه‌ها موجب کاهش وزن می‌شود (رضوی شیرازی، ۱۳۸۶) همان‌طور که در نمودار شماره ۱ مشاهده می‌شود میزان رطوبت در هر دو گروه با گذشت زمان در طول دوره نگهداری کاهش یافت اما درصد کاهش رطوبت در گروه ۱ شدت بیشتری داشته است، دلیل این امر کاهش ظرفیت نگهداری آب به دلیل دناتوره شدن پروتئین‌های میوفیبریل طی انجماد می‌باشد زیرا نگهداری در دمای انجماد سبب کاهش خواص عملکردی

روی تغییرات در ترکیب مولکول‌های پروتئین مؤثر بوده و سبب کاهش خواص عملکردی آن می‌گردد که به وسیله کاهش در توانایی تشکیل ژل قابل مشاهده می‌باشد (Benjakul, 2005). با افزایش زمان نگهداری گوشت چرخ کرده ماهی کپور نقره‌ای در برودت ۱۸- درجه سلسیوس درجه کیفی پروتئین آن کاهش می‌یابد (Siddaiah, 2001). همچنین نتایج تحقیق حاضر با نتایج تحقیقات (Asgharzadeh et al., 2010)، (Solanki Jitesh et al., 2011)، (Singh et al., 2004) و (Debbaram and Ranendara, 2013) مطابقت دارد. با افزایش زمان نگهداری میزان چربی در هر دو گروه کاهش یافت (نمودار ۳) زیرا طی دوره نگهداری اکسیداسیون چربی صورت گرفته و چربی‌ها پس از اکسیده شدن به ترکیبات ثانویه حاصل از اکسیداسیون تبدیل می‌شوند، اما میزان اکسیداسیون در سوریمی تحت دمای فوق سرما به دلیل دمای بالاتر و شرایط نگهداری بیشتر از سوریمی تحت دمای انجماد بوده است (رضوی شیرازی، ۱۳۸۱) چربی سوریمی ممکن است موجب تأثیر نامطلوب روی کیفیت آن گردد زیرا اکسیده شدن چربی‌ها و واکنش آن با پروتئین‌ها سبب تغییر ماهیت (Denaturation)، پلیمریزاسیون و تغییر در خواص عملکردی می‌شود (Smith, 1987) در بررسی کیفیت فیش برگر و خمیر ماهی تهیه شده از ماهی آب‌های جنوب کشور و نگهداری در دمای ۱۸- درجه سلسیوس، مشاهده گردید که تغییرات محتوای چربی در گونه‌های مختلف متفاوت است (Mahmoudzadeh et al., 2010).

محتوای خاکستر از طریق اندازه‌گیری مواد معدنی به دست آمد، از دست دادن مواد معدنی در طول دوره

می‌باشد و برعکس هم‌زمان با کاهش کیفیت سوریمی قدرت تولید ژل کاهش و میزان افت رطوبت افزایش می‌یابد (Yoon and Lee, 1990) در بررسی اثر افزودنی آلومین بر کیفیت سوریمی ماهی لیزارد (Lizard) طی نگهداری به صورت منجمد مشاهده شد که میزان رطوبت طی دوره نگهداری کاهشی یافته است (Solanki Jitesh, 2011). در مقایسه تغییرات فیزیکی و شیمیایی پروتئین‌های عضله برخی از ماهیان نواحی گرمسیری در زمان نگهداری در سردخانه مشاهده شد که میزان تغییرات رطوبت به نوع گونه ماهی بستگی دارد (Benjakul et al., 2005). در بررسی تغییرات چربی، پروتئین و قابلیت تشکیل کامابوکو (Kamaboko) از گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره‌ای هنگام نگهداری در سردخانه مشاهده شد که با افزایش مدت نگهداری گوشت چرخ کرده، درصد افت رطوبت افزایش می‌یابد. یافته‌های اخیر با نتایج حاصل از این تحقیق کاملاً مطابقت دارد. چنانچه دوره زمانی نگهداری ماهی کامل در سردخانه افزایش یابد، سفتی و قدرت ژلی محصولات سوریمی کاهش می‌یابد (Siddaiah, 2001).

با افزایش زمان نگهداری در هر دو گروه میزان پروتئین کاهش یافت (نمودار ۲) عملکرد پروتئین‌های عضلانی، کاملاً به سالم بودن پروتئین وابسته بوده و تغییر ماهیت و کیفیت پروتئین در کاهش توانایی‌های آن‌ها برای انجام وظایف سهم مهمی دارد (Benjako, 2003). تغییر ماهیت پروتئین و تجمع پروتئین‌های عضله مرتبط با تشکیل دی سولفید (Jiang et al., 1988) همچنین تشکیل فرم آلدئید می‌باشد (Badii and Howell, 2001) نگهداری در سردخانه به‌طور مستقیم

تجزیه ترکیبات نیتروژنی در طول نگهداری ماهی منجر به افزایش pH گوشت می‌شود که این افزایش ممکن است مرتبط با تولید ترکیبات قلیایی از قبیل آمونیاک و تری متیل آمین به دلیل تجزیه پروتئینی باشد که نشانگر رشد باکتری‌ها، کاهش کیفیت و در نهایت فساد ماهی باشد (Gram and Huss, 1996; Mohan *et al.*, 2008). تغییرات میزان pH در بررسی تغییرات بیوشیمیایی سوریمی ماهی *Pangasianodon hypophthalmus* هنگام نگهداری در سردخانه مشابه تحقیق حاضر بود (Debbaram and Ranedara, 2013) همچنین نتایج تحقیقات با نتایج تحقیق (Emir Coban, 2013) مطابقت داشت.

میزان TVB-N در سوریمی ماهی کاراس طی دو ماه نگهداری در سردخانه و دمای فوق سرما افزایش یافت که این افزایش در گروه ۲ شدت بیشتری داشته است (نمودار ۶) زیرا در سوریمی تحت دمای فوق سرما به دلیل نگهداری در دمای بالاتر نسبت به دمای انجماد از فعالیت آنزیمی و میکروبی بالاتری برخوردار است یا به عبارتی فعالیت‌های باکتریایی و آنزیمی در دمای فوق سرما دلیل افزایش بیشتری در شاخص TVB-N نسبت به گروه تحت انجماد طی مدت نگهداری می‌باشند (Ozyurt *et al.*, 2009) با TVB-N مقدار ۲۰ میلی‌گرم درصد شروع فساد در گوشت ماهی بوده و TVB-N گوشت ماهی فاسد شده را ۳۰ میلی‌گرم درصد تعیین نمودند (Kimura and Kiamakura 1934) در این تحقیق میانگین TVB-N نمونه‌ها پس از ۶۰ روز نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما به ۱۸/۷۲ و ۲۹/۳۶ رسید که از حیث پذیرش میزان TVB-N در سوریمی نگهداری شده دمای فوق سرما از مرز فساد

نگهداری به دلیل خروج مواد معدنی موجود در آب خارج شده یا آب میان بافتی بود که عواملی از قبیل سرعت انجماد که نسبتاً کند بوده و به مدت ۳ ماه صورت گرفت و روش انجماد زدایی که در دمای ۴ درجه سلسیوس به مدت ۵-۴ ساعت بود، می‌تواند بر خروج آب میان بافتی و در نهایت خروج املاح معدنی تأثیرگذار باشد. همان‌طور که در جدول شماره ۴ مشاهده می‌شود اگرچه محتوای مواد معدنی در تیمارهای تحقیق کاهش یافت اما این کاهش با افزایش زمان نگهداری در دو دمای انجماد و دمای فوق سرما معنی‌دار نبوده است ($p > 0/05$) در بررسی تغییرات بیوشیمیایی سوریمی ماهی هنگام نگهداری در سردخانه مشاهده گردید که میزان خاکستر در طول دوره نگهداری کاهش یافته اما تفاوت معنی‌داری نداشته است (Debbarama and Ranendara, 2013). در بررسی کیفیت فیش برگر و خمیر ماهی تهیه شده از ماهی آب‌های جنوب کشور و نگهداری در دمای ۱۸- درجه سلسیوس، مشاهده گردید میزان خاکستر در فیش برگر و خمیر ماهی باگذشت زمان طی نگهداری در سردخانه تفاوت معنی‌داری نشان نداد (Mahmoudzadeh *et al.*, 2010). نتایج مطالعات ذکر شده مشابه نتایج تحقیق حاضر بود، همچنین نتایج تحقیق با نتایج (Emir Coban, 2013) و (Solanki Jitesh *et al.*, 2011) مطابقت دارد.

میزان pH نمونه ماهی می‌تواند به فاکتورهای متعددی مثل گونه، ناحیه صید، تغذیه ماهی دما و شرایط نگهداری و ظرفیت بافری گوشت مرتبط باشد (Pacheco-Aguilar *et al.*, 2000) میزان pH در تیمارها با افزایش زمان نگهداری افزایش یافت (نمودار ۵)

تحت دمای انجماد (-18°C)، در دمای فوق سرما اکسیداسیون بیشتری صورت گرفته و ترکیبات ثانویه حاصل از اکسیداسیون از قبیل TBA بیشتر می‌باشد (Connell, 1990) البته این میزان در سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما از استاندارد موجود برای حد پذیرش TBA گوشت ماهی (۲ میلی گرم مالون آلدهید بر کیلوگرم چربی) بیشتر بود (Connell, 1990) در زمان نگهداری محصول، هیدرولیز و اکسیداسیون چربی اتفاق می‌افتد که بر ماندگاری و پذیرش آن برای مصرف مؤثر است (Aubourg *et al.*, 2005) به نظر می‌رسد که اکسیداسیون چربی هنگام نگهداری به ترکیب و شبکه گوشت چرخ‌کرده و وضعیت ابتدایی اکسیداسیون بستگی دارد (Eymard, 2009) عدم توانایی در جداسازی یا شستشوی کامل عضله تیره و چربی موجود در عضله، ماهی را برای اکسیداسیون مستعدتر می‌نماید (Benjakul, 2005) نتایج یافته‌های حاضر با نتایج مطالعات (Asgharzadeh *et al.*, 2010)، (Emir, 2013) و (Coban, 2013) و (Debbaram and Ranendara, 2013) همخوانی نزدیکی دارد.

نتایج حاصل از اندازه‌گیری شاخص‌های مختلف ارزیابی کیفیت سوریمی ماهی کاراس، حین نگهداری در دمای انجماد و دمای فوق سرما، تغییرات شیمیایی و افت کیفیت را طی مدت نگهداری نشان داد. به دلیل افزایش میزان حد پذیرش در شاخص‌های فساد (TVB-N و TBA) در روزهای پایان نگهداری، حد پذیرش سوریمی ماهی کاراس در دمای انجماد بالاتر از سوریمی نگهداری شده در دمای فوق سرما بود. همچنین در بررسی مقایسه‌ای بین تیمارها، سوریمی

TVB-N در گوشت بالاتر بوده و قابلیت پذیرش ندارد. میزان TVB-N در سوریمی ماهیان بیگ هد و *Selaroides leptolepis* طی شش ماه نگهداری در سردخانه افزایش یافت (Siah *et al.*, 1998) میزان TVB-N در فیش بال و سوریمی تهیه‌شده از ماهی کیلکا طی نگهداری در سردخانه افزایش یافت که سرعت این تغییرات بسته به دمای سردخانه و استفاده یا عدم استفاده از مواد نگه‌دارنده متفاوت بوده است (کوچکیان، ۱۳۷۳؛ شعبان پور، ۱۳۸۲). نتایج مطالعات ذکرشده با نتایج تحقیق حاضر کاملاً مطابقت دارد. همچنین نتایج تحقیق با نتایج تحقیقات (جلیلی و املشی، ۱۳۹۰)، (Mahmoudzadeh *et al.*, 2010)، (Emir Coban, 2013)، (Debbaram and Ranendara, 2013) و (Asgharzadeh *et al.*, 2010) مطابقت دارد. به‌منظور ارزیابی درجه اکسیداسیون لیپید در ماهیان به‌طور وسیعی از شاخص TBA استفاده می‌شود که میزان محصولات ثانویه اکسیداسیون به‌ویژه آلدهیدها و کتون‌ها را نشان می‌دهد (Sallam, 2007). در زمان نگهداری سوریمی ماهی کاراس تحت دمای انجماد و دمای فوق سرما، TBA به‌طور معنی‌داری افزایش یافت (نمودار شماره ۷) به‌طوری‌که مقدار میانگین (\pm انحراف معیار) از 0.06 ± 0.01 (میلی‌گرم مالون آلدهید بر کیلوگرم چربی) در فاز صفر به ترتیب به مقادیر $1/88 \pm 0/02$ و $4/10 \pm 0/21$ در دمای انجماد و دمای فوق سرما پس از ۶۰ روز نگهداری رسید که تفاوت بین تیمارها معنی‌دار بود که میزان TBA در گروه ۲ به‌طور معنی‌داری بیشتر از گروه ۱ بوده است که به دلیل دمای نگهداری می‌باشد، زیرا به دلیل دمای بالاتر در سوریمی تحت دمای فوق سرما (-3°C) نسبت به سوریمی

تعارض منافع

نگهداری شده در دمای انجماد از کیفیت بهتری نسبت

نویسندگان هیچ‌گونه تعارض منافی برای اعلام ندارند.

به دمای فوق سرما برخوردار بود.

منابع

- Aubourg, S.P. (2005). Lipid damage detection during the frozen storage of an underutilized fish species. *Food Research International*, 38(4):469-474.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists International). (2002). Official methods of analysis. 18th ed. Maryland: International.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists International). (2005). Official methods of analysis. 18th ed. Maryland: International.
- Asgharzadeh, A., Shabanpour, B., Santiago, P. and Hosseini, H. (2010). Chemical changes in silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) minced muscle during frozen storage: Effect of a previous washing process, 61(1): 95-101.
- Badii, F. and Howell, N.K. (2001). A comparison of biochemical changes in cod (*Gadus morhua*) and haddock (*Melanogram musaeglefinus*) fillets during frozen storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82: 87-97.
- Benjakul, S., Visessanguan, W. and Tueksuban, J. (2003). Changes in physic – chemical properties & gel forming ability of Lizard fish (*Saurida tumbil*) during post –mortem storage in ice. *Food chemistry*, 80: 535-544.
- Benjakul, S., Visessanguan, W., Thongkaew, C. and Tanka, M. (2005). Effect of frozen storage on chemical and gel- forming properties of fish commonly used for surimi production in Thailand. *Food Hydrocolloids*, 19: 197-207.
- Connell, J.J. (1990). Methods of assessing and selecting for quality. In *Control of fish quality* (3rd ed.). Oxford, UK: Fishing News Books.
- Coban, E. (2013). Effect of Ginger oil on the sensory and chemical changes of fish finger (*Sarda sarda*, Heckel 1843) during refrigerated storage. *International Food Research Journal*, 20(4), 1575-1578.
- Debbarma, S. and Ranendara, K.M. (2013). Biochemical and organoleptic changes of surimi from the Thai pangas (*Pangasianodon hypophthalmus*) during frozen storage. *Indian Journal of Fisheries*, 60(4), 99-106.
- Eymard, S.P., Baron, C. and Jacobsen, C. (2009). Oxidation of lipid and protein in horse mackerel (*Trachurus trachurus*) mince and washed minces during processing and storage. *Food Chemistry*, 114: 57-65.
- Ghaly, A.E. Dave, D., Budge, S. and Brooks, M.S. (2010). Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques: Review. *American Journal of Applied Sciences*, 7 (7), 859-877.
- Gram, L. and Huss, H.H. (1996). Microbiological spoilage of fish and fish products. *Journal Food Microbiol*, 33: 121-137.
- Hall, G.M. and Ahmad, N.H. (1992). Surimi and fish mince product. In: (G.M. Hall ed.) *Fish processing technology*. VCH Publishers Inc., New York, USA.
- Huss, H.H. (1988). Fresh fish quality and quality changes. *FAO Fisheries Series*: 29, Rome, Italy. 132:20.
- Jin, S.K. (2007). Effect of muscle type and washing times on physic-chemical characteristic and qualities of surimi. *Journal of Food Engineering*, 81: 618-623.

- Joseph, J. and Perigreen, P.A. (1988). The effect of washing on the quality of minced catfish during frozen storage. *Fishery Technology*, 23: 49-52.
- Jiang, S., Hwang, D. and Chen, C. (1988). Effect of storage temperature on the formation of disulfides and denaturation of milkfish actomyosin (*Chanoschanos*). *Journal of Food Science*, 53: 1333–1335.
- Kimura, K. and Kiamakura, S. (1934). Detection of the onset of decomposition in fish meat as shown by content of ammonia. *Proceedings of 5th Pacific Science Congress*, 5: 3709-3712.
- Kouchakian sabour, A., Moini, S. and vosoughi, Gh.H. (1993). Efficiency, processing of fish and fish products from its wing and their maintenance. Graduate thesis of Fisheries Islamic Azad University, North Tehran Branch, Department of Marine Science and Technology. 50 p. [InPersian]
- Liston, J. (1980). Microbiology in fishery science. In: Connell, J. J (ed) *Advances in fish Science and Technology*. Fishing News Book Limited, Surrey, Farnham, pp. 138-157.
- Luo, Y., Shen, H., Pan, D. and Bu G. (2008). Gel properties of surimi from silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) as affected by heat treatment and soy protein isolate. *Food Hydrocolloids*, 22,: 1513–1519.
- Mahmoudzadeh, M., Motallebi, A.A., Hosseini, H., Haratian, P., Ahmadi, H., Mohammadi, M. and Khaksar, R. (2010). Quality assessment of fish burgers from deep flounder (*Pseudorhombus elevatus*) and brushtooth lizardfish (*Saurida undosquamis*) during storage at -18°C. *Iranian Journal of Fisheries Sciences*, 9(1): 111-126.
- Mohan, C.O., Ravishankar, C.N. and Srinivasagopal, K. (2008). Effect of O₂ scavenger on the shelf-life of catfish (*Pangasius sutchi*) steaks during chilled storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88: 442-448.
- Ozyurt, G., Kuley, E., Ozkutut, S. and Ozogul, K. (2009). Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice. *Food Chemistry*, 114,: 505-510.
- Pacheco-Aguilar, R., Lugo-Sanchez, M.E. and Robles-Burgueno, M.R. (2000). Postmortem biochemical and functional characteristic of Monterey sardine muscle stored at 0°C, *Journal of Food Science*, 65: 40–47.
- Razavi Shirazi, H. 2001. *Technology of marine products' processing (2)*. Nghsh Mehr Publications, Iran, 292P. [In Persian]
- Sallam, K.L. (2007). Antimicrobial and antioxidation effects of sodium acetate, sodium lactate, and sodium citrate in refrigerated sliced salmon. *Food Control*, 18: 566-575.
- Siah, W.M., Yu, S.Y., Russly, A.R. and Dzulkifly, M.H. (1998). Effect of washing on the storage stability of *Selaroides leptolepis* and *Aristichthys nobilis*. *Asian Fisheries Science*, 11:19-29.
- Smith, D.M. (1991). Functional and biochemical changes in deboned turkey due to frozen storage and lipid oxidation. *Journal of Food Science*. 2: 22-27.
- Siddaiah, D., Reddy, G.V.S., Raju, C.V. and Chandrasekhar T.C. (2001). Changes in lipids, proteins and kamaboko forming ability of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) mince during frozen storage. *Food Research International*, 34: 47-53.
- Shabanpour, B, Shabani, A, Moini, S, Hamed, M. and pourkabir, M. (2002). The effect of different washing on chemical composition and properties of kilka (*Clupeonella engrauliformis*) production of surimi gel, *Journal of Research and builders*. 72: 92-84. [In Persian]
- Singh, R.K., Balange, A.K., Garg D.K. (2004). Frozen storage characteristics of Surimi from big eye snapper, *Priacanthus hamrur*. *Indian Journal of Fisheries*, 51(2):161- 166.

- Solanki Jitesh, B., Zofari Syed, M., Parmar Hitendra, L., Dodia Ashok, R., Kotiya Anil, S. and Gunalan B. (2011). Effect of egg albumen (protein additive) on surimi prepared from lizardfish (*Saurida tumbil*) during frozen storage. *International Journal of Bioflux Society*. 4(3): 306-312.
- Smith, D.M. (1991). Factors influencing heat induced gelation of muscle proteins. In: (N. Paris & R. Bradford eds.) *Interactions of food proteins*. Washington, DC: American Chemical Society. 4(12): 2012-2016.
- Lee C.M. (1999). Surimi: science and technology., pp. 2229-2239. In: *Wiley nyclopedia of Food Science and Technology*. Ed., Francis, F.J., John Wiley & Sons, Inc., New York
- Lanier, T.C. (1986). Functional properties of surimi. *Food Technology*, 40:107-114.
- Kamal, M., Ismail Hossain, M., Sakib, M.N., Shikha, F.H., Neazuddin, M., Bapary M.A.J. and Islam, M.N. (2005). Effect of concentration and cryoprotectant on gel-forming ability of surimi prepared from Queen fish (*Chorinemus lysan*) during frozen storage. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 8(6):793-797.
- Mahawanich, T. (2008). Preparation and properties of surimi gels from tilapia and red tilapia. *Naresuan University Journal*, 16(2): 105-111.
- Natseba, A., Lwalinda, I., Kakura, E., Muyanja, C. and Muyonga, J.H. (2005). Effect of pre-freezing icing during on quality changes in frozen Nile perch (*Lates niloticus*). *Food Research International*, 38: 467-474.
- Shenouda, S.Y.K. (1980). Theories of protein denaturation during frozen storage of fish flesh. *Advanced Food Research*, 26: 275-311.
- Shewfelt, R.L. (1981). Fish muscle lipolysis- A review. *Journal of Food Biochemistry*, 5: 79-100.
- Vosoighi, Gh.H. and Mostajir, B. 1989. *Freshwater fish*. Tehran University Press. 317 p. [In Persian]
- Yoon, K.S. and Lee, C.S. (1990). Cryoprotectant effects in surimi and surimi mince-based extruded products. *Journal of Food Science*, 55(6): 1714-1719.

Chemical changes and shelf life of surimi of *Carassius auratus* (*Carassius carassius gibelio*) during storage at super chilling and freezing temperatures

Afsar Sangari, M.¹, Abdolahpour, H.¹, Kouchakian Sabour, A.², Nami Khasmakhi, E.^{2*}

1. M.Sc, , Department of Fisheries, Azad University of Talesh, Guilan, Iran

1. Assistant Professor, Department of Fisheries, Azad University of Talesh, Guilan, Iran

2. Assistant Professor, National Inland Water Aquaculture Institute, Bandar anzali, Iran

2. M.Sc, , Department of Fisheries, Faculty of Natural Resources, University of Zabol, Iran

*Corresponding author email: elnaz_nami67@yahoo.com

(Received: 2015/6/14 Accepted: 2017/5/27)

Abstract

Production of Surimi from low value fish is a method recommended to increase fish consumption nowadays. In this study, *Carassius auratus gibelio* was used to produce surimi. Experimental treatments were surimi stored at freezing temperature (-18°C) (group 1) and surimi maintained at super chilling temperature (-3°C) (group 2). The experiment lasted 60 days and approximate composition (moisture, protein, fat, ash and pH), chemical spoilage were examined and oxidation tests including total base volatile nitrogen (TVB-N) and Tiubarbutic acid (TBA) were carried out periodically. According to the statistical values of fat, pH, TVB-N and TBA were significantly higher in treatment 2 in comparison to treatment 1 during the maintenance period ($p < 0.05$). Significant increase in these parameters were observed in in both treatments with increasing storage time ($p < 0.05$). The results showed that surimi kept in cold storage maintains better quality as compared to surimi kept in temperature above the extreme cold. Due to increase in chemical corruption indicators towards the end of experiment, the shelf life of surimi from Prussian carp under freezing cold was longer than at temperatures above freezing point and the surimi kept at freezing temperatures maintained its quality up to the end of the storage.

Keywords: Prussian carp (*Carassius carassius gibelio*), Surimi, Chemical corruption, Shelf life