

به نام خدا

فرآوری خیارهای دریایی به صورت Bech-de-Mer

(سابقه راهنما برای ماهیگیران جزایر اقیانوس آرام)

مؤلف:

استیون و. پرسل

مترجم:

دکتر یزدان مرادی

(عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)

دکتر ملیکا ناظمی

(عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)

مهندس فرحناز لکزایی

(موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)

ویراستار علمی:

دکتر محمود حافظیه

(عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور)

سرشناسه	: پرسل، استیون دبلیو. Purcell, Steven W
عنوان و نام پدیدآور	: فرآوری خیارهای دریایی به صورت bech-de-mer: (کتابچه راهنما برای ماهیگیران جزایر اقیانوس آرام) / مؤلف استیونو. پرسل: مترجمان یزدان مرادی، ملیکا ناظمی، فرحناز لکزایی؛ ویراستار علمی محمود حافظیه.
مشخصات نشر	: تهران: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۹۰ ص.
شابک	: 978-600-8451-31-0
وضعیت فهرس نویسی	: فیبا
یادداشت	: عنوان اصلی: Processing sea cucumbers into beche-de-mer: a manual for Pacific Island fishers, 2014.
عنوان دیگر	: کتابچه راهنما برای ماهیگیران جزایر اقیانوس آرام.
موضوع	: تیابه "ان دریایی -- اقیانوسیه
موضوع	: Sea cucumbers -- Ocean
موضوع	: خیار، دریایی -- آماده سازی -- اقیانوسیه
موضوع	: Sea cucumbers -- Processing -- Ocean
شناسه افزوده	: هادی یزدان، ۱۱۶۰ - مترجم
شناسه افزوده	: ناظمی، ملیکا ۱۳۶۰ - مترجم
شناسه افزوده	: لکزایی، فرحناز، ۱۳۷۰ - مترجم
شناسه افزوده	: حافظیه، محمود، ۱۳۷۶ - ویراستار
شناسه افزوده	: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
رده بندی کنگره	: QL۳۸۴
رده بندی دیویی	: ۵۹۳/۹۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۸۱۰۶۵۷

نام کتاب: فرآوری خیارهای دریایی به صورت bech-de-mer (کتابچه راهنما برای ماهیگیران جزایر اقیانوس آرام)

مؤلف: استیون و. پرسل

مترجمان: دکتر یزدان مرادی، دکتر ملیکا ناظمی، مهندس فرحناز لکزایی

ویراستار علمی: دکتر محمود حافظیه

ویراستار ادبی: گل اندام آل علی

شمارگان: ۶۰۰

چاپ اول: سال ۱۳۹۸

ناشر: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

ناظر چاپ: مدیریت اطلاعات و ارتباطات علمی

(نشانی: میدان هفت تیر، خیابان قائم مقام فراهانی، خیابان مشاهیر، نبش خیابان غفاری، پلاک ۵،

موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، تلفن ۸۸۳۸۱۰۶۸ - www.ifro.ir)

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۴۵۱-۳۱-۰ (ISBN: 978-600-8451-31-0)

قیمت: ۸۵۰۰۰۰ ریال

حق چاپ برای موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور محفوظ است.

پیشگفتار مترجم

خارپوستان یکی از شاخه‌های مهم جانوران بی مهره محسوب می‌شوند و دربردارنده ۷۰۰۰ گونه زنده می‌باشند. خیارهای دریایی متعلق به شاخه خارپوستان هستند و در تمام دریاها، اقیانوس‌ها و در تمام عرض‌های جغرافیایی از مناطق ساحلی تا دشت‌های مفاکی یافت می‌شوند.

خیار دریایی دارای ارزش اقتصادی بالایی است و از قدیم در شرق آسیا به صورت سنتی برای معالجه ضعیف، ناتوان، جنسی، ناتوانی در اثر پیری، یبوست ناشی از خشکی روده، بی اختیاری ادراری، آسم، فشارخون بالا، روماتیسم و آنمی استفاده می‌شود.

مطالعات انجام شده نشان می‌دهد: خیارهای دریایی منبع غنی از ترکیبات طبیعی با خواص زیستی مانند ضدسرطان، ضدانعقاد، ضد التهاب، ضد میکروبی، آنتی اکسیدان، ضد لخته شدن، ضدتومور و بهبود دهند زخم است که بیشتر این خواص متعلق به ترکیبات تربنئید، سولفات کندرویتین، گلیکوز آمینو گلیکان، پی ساک، بد سولفات، استرول (گلیکوزید سولفات)، فنول، پتیدولکتین می‌باشد.

خیار دریایی گونه آبری با ارزشی است که از پروتئین کافی و ارزش غذایی بالا (۵۵٪ پروتئین - ۲٪ چربی) برخوردار است. این موجودات دارای ارزش اقتصادی بالایی بوده و به عنوان یک محصول تجاری مطرح می‌باشند. بیشترین کاربرد اقتصادی این آبزیان در شرق آسیا در صنایع غذاسازی و داروسازی سنتی می‌باشد. خیارهای دریایی از لحاظ ارزش غذایی دارای ترکیبات با ارزشی مانند: ویتامین‌های A، تیامین (B₁)، ریوفلاوین (B₂)، نیاسین (B₃) و مواد معدنی بخصوص کلسیم، منیزیم، آهن و روی هستند.

فهرست مندرجات

پیشگفتار

فصل ۱: مقدمه ۱

۱-۱- اهمیت تجاری گونه‌های خیار دریایی اقیانوس آرام ۲

۱-۲- نقش بوم‌شناختی خیارهای دریایی ۲۶

۱-۳- روش‌های مستقیم جمع‌آوری خیارهای دریایی ۲۸

۱-۳-۱- قوانین مربوط به بهترین شیوه‌های صید ۲۸

۱-۴- بازارها و مصرف banana-der ۲۹

فصل ۲: روش‌های نگهداری و فرآوری ۳۵

۲-۱- چرا باید مراقبت و توجه بیشتری در فرآوری خیارهای دریایی صورت گیرد؟ ۳۵

۲-۱-۱- خلاصه‌ای از روش‌های فرآوری ۳۷

۲-۱-۲- چه ابزاری احتیاج خواهید داشت؟ ۳۸

۲-۲- نگهداری بعد از صید ۳۹

۲-۲-۱- روش‌های نگهداری و فرآوری ۴۰

۲-۳- خارج نمودن امعاء، احشاء و تمیز کردن خیارهای دریایی ۴۲

۲-۴- نمک زنی ۴۸

۲-۴-۱- دو روش کلی برای نمک زنی ۴۹

۲-۵- پختن ۵۷

۵۷..... ۱-۵-۲- نکات عمومی

۵۸..... ۲-۵-۲- آب مناسب برای پخت خیارهای دریایی

۵۹..... ۳-۵-۲- شیوه‌های متفاوت پخت و خشک کردن خیارهای دریایی

۶۰..... ۴-۵-۲- تا چه اندازه آب می‌تواند داغ شود؟

۶۱..... ۵-۵-۲- خیارهای دریایی چه مدت باید پخته شوند؟

۶۷..... ۶-۵-۲- روش دود کردن

۶۸..... ۱-۶-۲- نکات عمومی

۶۹..... ۷-۲- خشک کردن

۶۹..... ۱-۷-۲- نکات عمومی

فصل ۳: سایر اطلاعات..... ۷۳

۷۳..... ۱-۳- نمونه‌هایی از خیارهای دریایی با فراوری معیف و فراوری با کیفیت

۷۸..... ۲-۳- ذخیره‌سازی محصول خشک شده

۸۰..... ۳-۳- فروش محصول