

اثر عصاره الکلی جلبک اسپرولینا بر کیفیت میگوی وانامی

مؤلفان

رزا درافسانی

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

حسن البوکرمی

دانشجوی دکتری تخصصی (ph.d) تغذیه با گرایش میکروبیولوژی مواد غذایی

دانشکده علوم پزشکی آبادان

سرشناسه	: درافشانی رزا- ۱۳۶۰
عنوان و نام پدیدآور	: اثر عصاره الکلی جلبک اسپیرولینا بر کیفیت میگوی و انامی / مولفان: رزادرفشانی، حسن البو کرمی
مشخصات نشر	: شادگان نشر شویکی: ۱۴۰۰
مشخصات ظاهری	: ۱۴۱ ص. مصورجدول (رنگی) نمودار (رنگی)
شابک	: 978-622-7639-03-2
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه ص ۱۲۱-۱۴۱
موضوع	: میگوی پا سفید - ایران- نمونه پژوهشی
موضوع	: WhiteShrimp - Iran - case studies
موضوع	: اسپیرولینا- ایران - نمونه پژوهشی
موضوع	: Spirulina - Iran- - case studies
موضوع	: جلبک ها- ایران- نمونه پژوهشی
موضوع	: Algae-- Iran- - case studies
شناسه افزوده	: البو کرمی حسن: ۱۲۶
رده بندی کنگره	: QL۴۴۴
رده بندی دیویی	: ۵۹۵/۳۸۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۵۷۶۳۴۱



اثر عصاره الکلی جلبک اسپیرولینا بر کیفیت میگوی و انامی

تألیف: رزا درافشانی، حسن البو کرمی

ناشر: نشر شویکی

چاپ: اول بهار ۱۴۰۰ / ۱۰۰۰ نسخه

قطع: وزیری / تعداد صفحه: ۱۴۱

قیمت: ۱۰۰ هزار تومان

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۷۶۳۹-۰۳-۲

طراح جلد: صادق شویچی

صفحه آرای: زهرا مهدی زاده

کلیه ی حقوق این اثر متعلق به مولف می باشد

آدرس: خوزستان، شادگان، خیابان شهید مطهری غربی بعد از زیرگذر پل ولایت ابتدای بلوار شهدای خنفره،
خیابان جعفر شویچی تلفن تماس: ۰۹۳۶۸۹۹۳۶۹۱-۰۶۱۵۳۷۲۸۸۶۷

فهرست مطالب

فصل اول: کلیات

۱۱.....	مقدمه
۱۴.....	کلیات
۱۴.....	ارزش غذایی آبزیان
۱۶.....	ترکیب مواد مغذی در غذاهای دریایی
۱۸.....	ارزش غذایی میگو
۲۱.....	ماندگاری
۲۲.....	عارضه لکه سیاه در میگو
۲۴.....	نگهداری میگو و مشکلات آن
۲۵.....	لکه‌های سیاه میگو (ملانوز)
۳۳.....	مهار ملانوزیز
۳۶.....	استفاده از ترکیبات طبیعی جهت مهار ملانوزیس
۳۹.....	جلبک‌ها
۴۲.....	اسپیرولینا
۴۳.....	ترکیبات شیمیایی و مواد مغذی <i>Spirulina platensis</i>
۴۴.....	پروتئین
۴۷.....	استفاده از پپتیدهای زیست فعال در فرمولاسیون غذاها

فصل دوم: پیشینه موضوع مطالعه

- ۲..... پیشینه تحقیق در ایران
- ۶..... پیشینه تحقیق در جهان

فصل سوم: مواد و روش‌ها

- ۰..... عصاره‌گیری از جلبک اسپرولینا (*Spirulina platensis*)
- ۰..... تهیه عصاره الکلی جلبک اسپرولینا
- ۱..... تهیه عصاره پتیدی جلبک اسپرولینا
- ۲..... سنجش فعالیت آن‌تی اکسیدانی
- ۳..... آماده‌سازی میگو
- ۴..... تیمار بندی
- ۴..... روش کار
- ۴..... تری متیل آمین
- ۵..... پراکسید
- ۷..... بازهای نیتروژنی فرار
- ۸..... اندازه‌گیری بار میکروبی کل
- ۸..... تیوباریتوریک اسید
- ۷۰..... ارزیابی حسی

۷۱	ارزیابی ملانوزیس
۷۲	حد مجاز پارامترهای مورد بررسی
۷۳	تجزیه و تحلیل داده‌ها

فصل چهارم: نتایج

۷۶	مقایسه فعالیت آنی اکسیدانی عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۷۷	بررسی تغییرات شیمیایی میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۷۷	بررسی تغییرات TBA میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۸۰	بررسی تغییرات TVB-N میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۸۳	بررسی تغییرات پراکسید میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۸۶	بررسی تغییرات آنزیم تریپتیل آمین میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۸۹	بررسی تغییرات بار باکتریایی میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۹۲	بررسی تغییرات ملانوزیز میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا
۹۵	بررسی تغییرات حسی میگوی وانامی تحت تاثیر عصاره الکلی و پتیدی جلبک اسپرولینا

فصل پنجم: بحث و نتیجه گیری

۱۰۴	بحث
۱۲۴	نتیجه گیری
۱۲۴	پیشنهادات
۱۲۵	منابع