

اصول انجماد مواد غذایی

(۳)

آبزیان



تهیه و تنظیم:

کارشناس تغذیه واحد (HSE)

شرایط رفع انجماد:

رفع انجماد تکه های کوچک:

پختن مستقیم در حالت منجمد میتواند صورت بگیرد ولی در این حالت درجه حرارت باید پایین باشد.

رفع انجماد تکه های بزرگ:

رفع انجماد در دریاچه یا در یخچال
رفع انجماد در درجه حرارت اتاق
غوطه ور کردن در آب سرد یا ولرم (همراه با پوشش پلاستیکی چسبیده به پوست)

منابع:

مبانی فیزیکوشیمیایی نگهداری مواد غذایی (دکتر محمد صفری)

بهداشت و بازرسی گوشت طیور (دکتر اختیارزاده، دکتر جهان پیمان)

Food processing technology (by fellows)

Food pro. Mktg. March, 138. (Dixon, D.A., & Robe, K., (1966)

۵- ماهی با پوششهای محافظ در سردخانه

قرار گیرد.

۶- جهت جلوگیری از تغییرات نامطلوب از تشعشعات به آن مثل نور جلوگیری شود.

ک کیفیت گوشت ماهی پخته شده پس از رفع انجماد به عوامل مختلفی بستگی دارد که عبارتند از: گونه ماهی، اندازه، نحوه و محل صید ماهی، فاصله زمانی بین گرفتن آن از آب و منجمد کردن و جزئیات مراحل منجمد کردن.

ماهی بدلیل سرعت فساد بالای آن باید در عملیات کاملاً بهداشتی برداشت، سرد و منجمد گردد تا هم کیفیت آن حفظ شود و هم آلوده نگردد.

۱

شرایط قبل از انجماد انواع ماهی:

۱- بازیابی چشم‌ها، شش‌ها و فلس‌ها:

- چشم‌ها باید کاملاً شفاف و سطح آن

آبدار و لزج باشد و فرو رفته نباشد.

- شش‌ها باید آبدار، بهم چسبیده و

ارغوانی - قرمز رنگ باشند و جدا جدا، خشک

و تیره رنگ نباشند.

- فلس‌ها باید حالت خوابیده و آبدار داشته باشند

و سطح آنها لزج باشد.

۲

۲- ماهی پس از برداشت باید بلافاصله تا نزدیک صفر درجه سانتیگراد برای انجام عملیات قبل از انجماد سرد شده و بدون تاخیر منجمد شده باشد.

۳- جهت جلوگیری از از بین رفتن آبدار بودن

ماهی و سفت شدن آن، ماهی بمدت هر چه

کوتاهتر و در درجه ۱۸- درجه

سانتیگراد و یا پایینتر نگهداری شود.

۴- ماهی بدون تکه تکه شد در سردخانه

قرار بگیرد.

۳