

XÁC ĐỊNH MỘT SỐ YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUÁ TRÌNH LÀM CHÍN SINH HỌC CÁ TRA

Phạm Thị Diễm, Bùi Thị Thu Hiền, Phạm Thị Mát

TÓM TẮT

Mục đích của nghiên cứu này nhằm tạo ra một trong những dòng sản phẩm mới từ cá tra theo hướng bảo tồn và nâng cao giá trị dinh dưỡng và giá trị sinh học cho sản phẩm. Bài báo đã đề cập đến kỹ thuật làm chín sinh học thịt cá tra trong dung dịch có muối, có sử dụng xúc tác enzym, pH axit và nhiệt độ lạnh. Đồng thời đã đánh giá hiệu quả ảnh hưởng của các yếu tố như pH, nồng độ muối, hoạt độ enzym bổ sung đến các chỉ tiêu chất lượng gồm hàm lượng nitơ axit amin, hệ đệm và tổng hàm lượng nitơ bazơ bay hơi của cơ thịt cá tra trong quá trình làm chín sinh học thịt cá tra thời gian từ 72 đến 240 giờ và nhiệt độ 5-7⁰C. Kết quả đã xác định được các miền giá trị của từng yếu tố tác động có ảnh hưởng mạnh đến chất lượng của thịt cá tra trong quá trình làm chín. Các thông số làm chín sinh học đã xác định được là: nồng độ muối trong dịch ngâm 15 - 20%, pH 3,5 - 4,0, nồng độ enzym 0,07 - 0,09%. Ngoài ra, cá tra phi lê không da được xử lý mùi tanh là phù hợp nhất trước khi cấp đông và sản xuất.

Từ khóa: Cá tra, chín sinh học, hệ đệm, Naa, TVB -N.

Người phản biện: PGS.TS. Nguyễn Duy Lâm

Ngày nhận bài: 18/5/2018

Ngày thông qua phản biện: 19/6/2018

Ngày duyệt đăng: 26/6/2018