

ẢNH HƯỞNG CỦA NGÂM MUỐI VÀ TRỮ ĐÔNG ĐẾN SỰ THAY ĐỔI CHẤT LƯỢNG CỦA CƠ THỊT CÁ LÓC NUÔI Ở CÁC GIAI ĐOẠN BIẾN ĐỔI SAU KHI CHẾT

**Trần Bạch Long, Đặng Hữu Trọng,
Trần Thanh Trúc, Nguyễn Văn Mười**

TÓM TẮT

Mục tiêu của nghiên cứu là xác định được trạng thái sau khi chết của cá lóc và tác động của việc ngâm muối đến sự duy trì ổn định chất lượng của thịt cá lóc đông lạnh ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$). Trong thí nghiệm này, cá lóc nuôi có khối lượng $500 \div - 800$ g/con được sơ chế ở dạng để nguyên con (chỉ loại nội tạng, vây, vảy) và fillet (tách xương, còn da), kế tiếp được bảo quản lạnh ở nhiệt độ $0 \div - 2^{\circ}\text{C}$ để giúp cá đạt đến giai đoạn sinh hóa khác nhau (trước tê cứng, tê cứng và chín sinh hóa). Cá ở 3 giai đoạn biến đổi sau khi chết được cấp đông đến nhiệt độ trung tâm của thân thịt cá là -18°C , chuyển sang trữ đông ở cùng nhiệt độ ($-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$). Kết quả khảo sát cho thấy, cá được fillet trước khi trữ đông giúp loại bỏ máu triệt để hơn khỏi thân thịt, cải thiện màu sắc, khả năng giữ nước của cơ thịt. Cá lóc trữ đông ở giai đoạn trước tê cứng, tê cứng hoặc chín sinh hóa, không ngâm muối hoặc ngâm muối NaCl 12% (3 giờ) đều có thể bảo quản trong thời gian tối thiểu 12 tuần, không có sự thay đổi độ ẩm (%), màu sắc (độ sáng L^*), lực nén (gf), khả năng giữ nước (%), hạn chế sự hình thành NH_3 (mg/100 g) và tổng vi sinh vật hiếu khí (cfu/g) ở giới hạn cho phép. Cá lóc ở giai đoạn chín sinh hóa là nguyên liệu thích hợp nhất để sơ chế, bảo quản. Cấp đông cá ở giai đoạn trước tê cứng cũng cần được quan tâm do các chỉ tiêu về chất lượng không có sự biến động quá lớn khi so sánh với cá ở trạng thái chín sinh hóa.

Từ khóa: *Biến đổi sinh hóa, cá lóc, chất lượng, ngâm muối, trữ đông*

Người phản biện: TS. Đỗ Văn Nam

Ngày nhận bài: 02/10/2018

Ngày thông qua phản biện: 02/11/2018

Ngày duyệt đăng: 9/11/2018