

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

عنوان:

تدوین ضوابط و معیارهای مدیریت فرآوری میگو

مجری:

یزدان مرادی

شماره ثبت

۵۷۹۰۳

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

عنوان طرح/پروژه: تدوین ضوابط و معیارهای مدیریت فرآوری میگو

کد مصوب: ۲۴-۱۲-۱۲-۰۵۸-۹۶۱۱۹۰

نام و نام خانوادگی نگارنده/نگارندگان: یزدان مرادی

نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه ها و طرحهای ملی و مشترک دارد): -

نام و نام خانوادگی مجری: یزدان مرادی

نام و نام خانوادگی همکار(ان): عباس متین فر، هادی غفاری، ملیکا ناظمی، علیرضا رضوانی، سیدرضا

سیدمرتضائی

نام و نام خانوادگی مشاور(ان): -

نام و نام خانوادگی ناظر(ان): -

محل اجرا: استان تهران

تاریخ شروع: ۱۳۹۶/۱۰/۱

مدت اجرا: ۱ سال و ۱۰ ماه

ناشر: موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

تاریخ انتشار: سال ۱۳۹۸

حق چاپ برای مؤلف محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ
بلامانع است.

«سوابق طرح یا پروژه و مجری مسئول / مجری»

طرح/پروژه: تدوین ضوابط و معیارهای مدیریت فرآوری میگو

کد مصوب: ۹۶۱۱۹۰-۰۵۸-۱۲-۱۲-۲۴

شماره ثبت (فروست): ۵۷۹۰۳ تاریخ: ۱۳۹۹/۵/۱۱

با مسئولیت اجرایی جناب آقای یزدان مرادی دارای مدرک تحصیلی دکتری تخصصی در علوم و صنایع غذایی رشته می باشد.

پروژه توسط داوران منتخب بخش زیست فناوری و فرآوری آبریان

در تاریخ ۱۳۹۸/۱۲/۲۰ مورد ارزیابی و با عالی رتبه تأیید گردید.

در زمان اجرای پروژه، مجری در:

ستاد ■ پژوهشکده □ مرکز □ ایستگاه □

با سمت عضو هیئت علمی در موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

مشغول بوده است.

عنوان	«فهرست مندرجات»	صفحه
چکیده		۱
۱- مقدمه		۲
۱-۱- فرآوری میگو		۲
۱-۲- اهمیت اقتصادی پرورش میگو		۲
۱-۳- ملانوزیس در میگو		۳
۲- روش تحقیق		۶
۳- اصطلاحات و تعاریف		۷
۴- روش‌های فرآوری میگو		۱۰
۴-۱- تشریح و توصیف محصول نهایی		۱۰
۴-۲- فرآوری میگوی کامل (باسر)		۱۰
۴-۳- مراحل فرآوری میگوی بدون سر		۱۴
۴-۴- روش فرآوری میگوی پوست‌کنده و رگ‌گیری شده، پوست‌کنده شده بدون رگ‌گیری و پوست‌کنده با دم		۱۷
۴-۵- عملیات تولید میگوی پوست‌کنده و رگ‌گیری شده، پوست‌کنده شده بدون رگ‌گیری و پوست‌کنده با دم		۱۸
۴-۶- روش فرآوری میگوی پوست‌گیری شده بدون دم (P.U.D)		۲۰
۴-۷- روش فرآوری میگوی پوست‌گیری شده با دم (P.T.O)		۲۱
۵- میگو		۲۲
۵-۱- ویژگی‌ها		۲۲
۵-۱-۱- ویژگی‌های ظاهری / ارگانولپتیک		۲۲
۵-۱-۲- ویژگی‌های شیمیایی		۲۳
۵-۱-۳- ویژگی‌های میکروبی		۲۴
۵-۱-۴- عمر ماندگاری		۲۵
۵-۲- ضوابط فنی فرآوری میگو به صورت سوخاری		۲۶
۵-۳- ویژگی مواد اولیه برای تولید فرآورده میگوی سوخاری		۲۷
منابع		۳۲
چکیده انگلیسی		۳۳

چکیده

برای تدوین این ضوابط از بررسی های منابع علمی مرتبط از قبیل جستجوی کتابخانه ، اینترنتی مقالات و مجلات علمی استفاده شد. همچنین استانداردهای ملی سازمانهای دولتی از قبیل سازمان ملی استاندارد، سازمان دامپزشکی کشور، سازمان شیلات ایران و همچنین استانداردهای بین المللی از قبیل استانداردها و آئین کارهای کدکس موادغذائی مورد استفاده قرار گرفت. در گزارش حاضر ضوابط فنی و معیارهای فرآوری میگو شامل ضوابط مربوط به تحویل گیری ،انجماد، سرد کردن، درجه بندی، بسته بندی، برچسب زنی ، حمل و نقل، تولید فرآورده سوخاری تدوین گردیده است. این گزارش میتواند برای فرآوری کنندگان میگو، متخصصین، دانشجویان و افراد علاقه مند مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی: میگو، فرآوری، استاندارد، ضوابط، مدیریت