

وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی  
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

عنوان نشریه فنی:

**کاربرد ترکیبات کلره در صنایع فرآوری آبزیان**

نویسندگان:

سید حسن جلیلی، مینا احمدی، صغری کمالی

شماره ثبت: ۶۰۴۷۲

تاریخ ثبت: ۱۴۰۰/۸/۵

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

مؤسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

---

عنوان نشریه فنی: کاربرد ترکیبات کلره در صنایع فرآوری آبزیان

نویسندگان: سید حسن جلیلی، مینا احمدی، صغری کمالی

ناشر: مؤسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

تاریخ انتشار: سال ۱۴۰۰

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

ذکر مأخذ بلامانع است.

صفحه	«فهرست مندرجات»	عنوان
۱	.....	چکیده
۲	.....	۱-مقدمه
۳	.....	۲-عوامل موثر بر عملکرد کلر
۳	.....	۳-شرایط نگهداری و ذخیره کلر
۳	.....	۴- نحوه تهیه محلول‌های کلرینه
۴	.....	۵- مکانیسم اثر ضد عفونی کنندگی کلر
۴	.....	۶- مزایای استفاده از کلر
۵	.....	۷- کاربرد ترکیبات کلره در صنایع فرآوری آبزیان و محصولات شیلاتی
۶	.....	۷-۱-انواع ترکیبات کلر مورد استفاده در صنعت فرآوری ماهی
۸	.....	۸- کاربردهای ترکیبات کلره در صنعت فرآوری آبزیان
۱۱	.....	۹- محلول‌های بر پایه کلر برای موقعیت‌هایی که در تماس مستقیم با محصول نیستند
۱۳	.....	۱۰-مقدار کلر آزاد باقیمانده در فرآورده
۱۴	.....	۱۱-خودآزمایی
۱۵	.....	منابع
۱۷	.....	چکیده انگلیسی

## چکیده

عملیات فراوری آبزیان برای حفظ کیفیت بهداشتی محصول مستلزم اقداماتی برای کنترل و کاهش بار میکروبی روی سطح ماهی و سطوح در تماس با محصولات است. همراه با اقدامات فیزیکی، ترکیبات کلر بطور گسترده در صنایع فراوری آبزیان برای کنترل باکتری‌ها و ضدعفونی بکار گرفته می‌شوند. رایج‌ترین انواع کلر مورد استفاده، هیپوکلریت کلسیم (به شکل گرانول یا پودر و یا مایع) و هیپوکلریت سدیم هستند. ماهی و محصولات شیلاتی را می‌توان طی مراحل مختلف هندلینگ و فراوری، با روش‌های ناپیوسته، غوطه‌ور کردن در وان‌ها، و یا پیوسته، با روش پاششی (با فشار یا بدون فشار) در معرض ترکیبات حاوی کلر قرار داد. تعداد دفعاتی که ماهی و میگو می‌توانند در فاصله بین تخلیه صید یا برداشت، تا کارخانه فراوری در معرض کلر قرار گیرند، به زنجیره‌های توزیع و عرضه بستگی دارد. مقدار کلر آزاد باقیمانده در محصول نهایی یکی از شاخص‌های مورد تأکید در بازرسی کیفی غذاهای دریایی صادراتی است که می‌تواند منجر به مردودی کالا شود. در این نشریه، تلاش شده است تا مطالب مفید و کاربردی در زمینه عوامل موثر بر کارآمدی کلر، مزایای استفاده از ترکیبات کلرینه، چگونگی اثر ضدعفونی‌کنندگی کلر، انواع ترکیبات کلر مورد استفاده در صنعت فراوری آبزیان، روش‌های کاربرد ضدعفونی‌کننده‌های با پایه کلر برای ماهی و میگو، سطوح در تماس با محصولات و موقعیت‌هایی که در تماس با محصول نیستند، همچنین برخی جایگزین‌های با پایه غیر کلر، به اختصار مرور گردد.

**کلمات کلیدی:** ترکیبات کلرینه، صنایع فراوری آبزیان، محصولات شیلاتی، بار میکروبی، ضدعفونی