



مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان



جمهوری اسلامی ایران

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



موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور

ترویج مصرف فرآورده تخمیری سس میگو

مینا سیف زاده



زمستان ۱۳۹۹

تعریف مسئله و اهمیت موضوع :

میگو به عنوان یکی از منابع با ارزش غذایی در جهان و غنی از ترکیبات غذایی محسوب می گردد که توانسته است ارزش اقتصادی و جایگاه مناسبی را در بازار به خود اختصاص دهد. بر اساس یافته‌های محققین علوم تغذیه و پزشکی مصرف گوشت سفید در مقایسه با گوشت قرمز از سلامت بالاتری برخوردار است و مصرف آبزیان از بروز بیماری های متعددی جلوگیری می - کند. گوشت آبزیان، همانند گوشت قرمز و مرغ دارای ترکیبات شیمیایی پروتئین، چربی، آب، مواد معدنی، ویتامین و غیره می - باشد، که مقدار این ترکیبات در گونه های مختلف آبزیان متغیر بوده و منجر به بروز تفاوت در ارزش غذایی آن ها شده است. به طوری که میگو به عنوان رژیم غذایی حاوی میزان پروتئین و کالری پائین در مقایسه با سایر گونه های آبزیان مورد توجه قرار گرفته است و امروزه از آن به عنوان غذای جوانی نام برده می شود..

در حال حاضر تولید فرآورده های منجمد از میگو مهمترین روش فرآوری این آبرزی می باشد که برای میگوهای ریز به کار نمی رود. اما فرآورده هایی از جمله کنسرو، سالاد، سنتی مانند نمک سود شده و خشک، تخمیری شامل ترشی و سس و با ارزش افزوده نظیر گوشت چرخ شده، برگر و سوخاری از محصولاتی به شمار می روند که از میگوهای ریز و فاقد ارزش صادراتی قابل تولید هستند و امروزه در بازارهای جهانی رشد به سزایی دارند. اما در ایران میگو صرفاً به شکل منجمد به بازار عرضه می گردد و برای تولید فرآورده از میگوهای ریز سرمایه گذاری صورت نگرفته است، که توجه به ارزش غذایی میگو و نیاز بازار ایجاب می کند تولید کنندگان غذاهای دریایی در زمینه تهیه فرآورده های مختلف و ایجاد تنوع در محصولات میگو گام بردارند.

از طرفی توجه به سرانه پائین مصرف تامین در ایران طی سال های ۱۳۹۸ - ۱۳۹۲ (حدود ۱۳/۳ - ۸/۵ کیلوگرم)، فاصله بسیار زیاد بین این ارقام و اعداد سرانه مصرف تامین در جهان (۲۰/۲ کیلوگرم) و تاثیر ارزش غذایی میگو بر سلامت جامعه اهمیت قرار دادن فرآورده های میگو به اشکال متنوع را در سبد غذایی خانواده ها نشان می دهد. همچنین افزایش جمعیت جهان نیز نقش و اهمیت میگوهای ریز را برای تولید فرآورده های تخمیری و آمادهی مصرف مانند سس به عنوان بخشی از راه حل های ارائه شده برای تامین پروتئین مورد نیاز جامعه ارائه می کند.

سس میگو فرآورده ای به شکل مایع بوده و در گروه طعم دهنده طبقه بندی شده که از قرار دادن ماده اولیه در محیط حاوی نمک به دست می آید و فرآیند تولید آن از تخمیر، استخراج عصاره و صاف کردن تشکیل شده است. فرآورده تخمیری سس میگو از

محصولات سنتی به حساب می آید که حاوی پروتئین های محلول در نمک و به رنگ زرد روشن یا قهوه ای بوده و غنی از اسیدهای چرب ضروری و مقادیر قابل توجهی از ایکوزاپنتانوئیک اسید (EPA) و دوکوزاهگزانوئیک اسید (DHA) است.

دستورالعمل بکارگیری یافته در عرصه

قرار دادن ۱ کیلوگرم میگوی ریز، سیاه و ضایعات سردخانه به شکل بدون سر و دم و دارای پوست یا زائادات در ظروف شیشه ای

درب دار



افزودن ۱ کیلوگرم نمک دانه درشت، ۶۵۰ گرم برنج نیم دانه پخته شده با آب به نسبت ۱:۱ و سایر افزودنی ها شامل ۰/۵ میلی لیتر

اسید استیک، ۰/۲ گرم منو سدیم گلوتامات و ۰/۱ درصد سوربات پتاسیم



قرار دادن به مدت دو ماه در دمای محیط



صاف کردن با استفاده از متقال های مخصوص صافی



پاستوریزه کردن در دمای ۶۵ درجه سلسیوس به مدت ۳۰ دقیقه



نگهداری در مقادیر ۲۵۰ گرمی در ظروف شیشه ای تیره رنگ در دمای یخچال به مدت شش ماه

نتایج و مزایای حاصل از به کارگیری یافته در عرصه :

ایجاد تنوع در فرآورده های دریایی

ایجاد ارزش افزوده از میگوهای ریز فاقد ارزش اقتصادی

تهیه فرآورده تخمیری

تهیه چاشنی غذایی از میگو

عکس/عکس های شاخص از یافته: (عکس بایستی مربوط به یافته مورد نظر بوده و از ارائه عکس های عمومی و فاقد پیام

مشخص خودداری شود)



شکل ۱ - سس عمل آوری شده میگو در ظروف شیشه ای



شکل ۲ - صاف کردن سس میگو



شکل ۳ - پاستوریزه کردن سس میگو



شکل ۴ - سس تهیه شده از گوشت میگو



شکل ۵ - سس تهیه شده از زائادات میگو