

تولید سس از میگوی ماکروبراکیوم نیپونسی تالاب انزلی

سس میگو فرآورده تخمیری سنتی نمک سود شده، پروتئین محلول در آب نمک، شفاف، به رنگ زرد روشن یا قهوه ای، با بوی تند، دارای طعم شور و غنی از اسیدهای چرب ضروری و مقادیر قابل توجهی از ایکوزاپنتانویک اسید (EPA) و دکوزاهگزانویک اسید (DHA) است که معمولا به عنوان چاشنی غذایی برای بهبود طعم غذا استفاده می شود.



۱. نمونه برداری از میگوی تالاب، هنگام صبح با استفاده از تله

۲. انتقال میگو بعد از برداشت در زیر پوششی از یخ به نسبت دو برابر وزن میگو به خط تولید



۳. پاک کردن میگو ها

۵. صاف کردن سس تهیه شده از میگوی تالاب انزلی

۴. قرار دادن میگو ها به همراه نمک، اسید استیک، سوربات پتاسیم، منوگلو تامات سدیم در ظروف شیشه ای و نگهداری در دمای اتاق (۲۵ درجه) به مدت ۶ ماه



۷. محصول نهایی (قابل نگهداری در دمای یخچال ۴ تا ۵ درجه به مدت ۶ ماه)



۶. پاستوریزاسیون سس با استفاده از دستگاه بن ماری در دمای ۶۵ درجه به مدت ۳۰ دقیقه