

بسمه تعالی



دانشگاه دریانوردی و
علوم دریایی چابهار

پروتئین در غذاهای دریایی

با تاکید بر بیوشیمی و زیست فناوری

تالیف و ترجمه:

دکتر علی طاهری

عضو هیئت علمی گروه شیلات (فرآوری محصولات شیلاتی)

انتشارات فرهنگ نور



سرشناسه	: طاهری، علی، ۱۳۵۷ -
عنوان و نام پدیدآور	: پروتئین در غذاهای دریایی با تاکید بر بیوشیمی و زیست‌فناوری / تالیف و ترجمه علی طاهری.
مشخصات نشر	: تهران: فرهنگ نور، ۱۳۹۲.
مشخصات ظاهری	: ۴۰۰ ص.: مصور، جدول، نمودار.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۵۹۲۹-۳۰-۰
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: غذاهای دریایی
موضوع	: پروتئین در تغذیه انسان
رده‌بندی کنگره	: ۱۳۹۲ پ ۴/۵/۵۶۶ TX
رده‌بندی دیویی	: ۶۶۴/۹۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۲۶۲۵۸۶



پروتئین در غذاهای دریایی با تاکید بر بیوشیمی و زیست‌فناوری

تألیف و ترجمه: دکتر علی طاهری
آماده‌سازی و ناظر چاپ: علیرضا نام‌آور
لینوگرافی: طرح و نقش
چاپ و صحافی: طرح و نقش
چاپ اول: ۱۳۹۲
شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
بها: ۱۸۰۰۰۰ ریال
حقوق چاپ و نشر محفوظ است.
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۹۲۹-۳۰-۰

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمه مولف

چند سالی است که از تاسیس رشته فرآوری محصولات شیلاتی در دانشگاه های ایران می گذرد. اما پس از گذشت این مدت هنوز کتابهایی که بتواند در این زمینه یاریگر اساتید و دانشجویان مرتبط با این رشته باشد اندک است. جهت مرتفع ساختن این نیاز بر آن شدیم تا به تدوین کتب مورد نیاز این رشته اقدام نماییم و اثر حاضر اولین نتیجه این تلاش است که حضورتان تقدیم می گردد. کتاب حاضر برگرفته از مطالعات تحقیقی و پژوهش اینجانب می باشد که قسمتی از آن حاصل سفر تحقیقاتی در دانشگاه پلی تکنیک شهر کپنهاگ در کشور دانمارک و انستیتو بین المللی غذای این دانشگاه است. امیدوارم که کتاب حاضر بتواند به دانشجویان رشته فرآوری محصولات شیلاتی در مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکتری و همچنین دانشجویان مرتبط با علوم تغذیه و صنایع غذایی کمک نماید. با اذعان به این نکته که کتاب حاضر خالی از اشکال نیست، اعلام اشکال های کتاب حاضر و ارسال آن به رایانامه اینجانب مزید امتنان خواهد بود. امیدوارم که با دعای شما عزیزان توفیق اصلاح کتاب حاضر و تدوین و ترجمه دیگر کتب مرتبط با علوم زیست فناوری محصولات شیلاتی را داشته باشیم.

علی طاهری

فهرست مندرجات

پیش فصل	۹
فصل اول: فراوانی و میزان استفاده از پروتئین غذاهای دریایی	۳۱
فصل دوم: محتوای ترکیبات نیتروژنه	۳۷
فصل سوم: پروتئین های سارکوپلاسمی و دیگر ترکیبات نیتروژنی	۴۳
فصل چهارم: پروتئین های میوفیبریلار در غذاهای دریایی	۶۳
فصل پنجم: کلاژن ماهیچه و پوست جانوران دریایی	۷۷
فصل ششم: نقش نیتروژن های پروتئینه و غیر پروتئینه	۸۷
فصل هفتم: تأثیر تغییرات ایجاد شده در ترکیبات نیتروژنه در اثر گرما روی خواص غذاهای دریایی	۹۹
فصل هشتم: تغییرات پروتئین در ماهیان نگه داری شده به شکل منجمد	۱۱۱
فصل نهم: تغییر در ترکیبات نیتروژنه پروتئینی و غیر پروتئینی در غذاهای دریایی نمک سود شده، خشک و تخمیری	۱۲۱
فصل دهم: اجزای پروتئینی غذاهای کاربردی حاصل از ماهی	۱۳۵
فصل یازدهم: پروتئین غذاهای دریایی در تغذیه انسان و حیوانات	۱۴۹
فصل دوازدهم: پروتئین حاصل از ضایعات فرآوری غذاهای دریایی	۱۵۹
فصل سیزدهم: پروتئولیز و تغییر ساختار میوفیبریلی پس از مرگ ماهی	۱۷۹

فصل چهاردهم: کاربردهای زیست فناوری پروتئین غذاهای دریایی و دیگر ترکیبات نیتروژنی	۲۰۳
فصل پانزدهم: گوشت قیمة و محصولات حاصل از گوشت قیمة شده ماهی	۲۱۹
فصل شانزدهم: سوریمی	۲۲۹
فصل هفدهم: اکسیداسیون و خواص آنتی اکسیدانی پروتئین ها و پپتیدهای دریایی	۲۵۹
فصل هجدهم: نقش کاربردی پپتیدهای دریایی در غذا	۲۷۷
فصل نوزدهم: زلاتین ماهی	۲۹۵
فصل بیستم: پروتئین آبکافت	۳۲۱
منابع	۳۷۹