



طرز تهیه ماریناد ماهی

تهیه و تنظیم: عظمت دادای قندی



مقدمه:

ماریناد فرآورده نیمه حفظ شده ای است که به کمک اسیدهای خوراکی مثل اسید استیک، نمک و نگهداری فرآورده در محلی سرد از رشد و نمو میکروارگانیسم های فاسد کننده مواد غذایی و فعالیت آنزیم ها جلوگیری بعمل می آید. ماریناد ماهی در قرن هفدهم نقش مهمی در اقتصاد غذایی مردم اروپای شمالی داشته است. بیشترین توسعه در تولید ماریناد ماهی بین کشورهای اروپایی، مربوط به کشور آلمان می باشد. این فرآورده در کشورهای مختلف تحت عناوین مرینیت یا ماریناد (آمریکا، آلمان، هلند) ماریناتو (ایتالیا)، اسکابخ (اسپانیا) و بالیک تزسوس (ترکیه) شناخته می شود. خط تولید این فرآورده بسیار ساده بوده و نیاز به سرمایه گذاری کلان ندارد بنابراین با دستیابی به فن آوری تولید این محصول می توان اقدام به راه اندازی کارگاههای کوچک تا کارخانجات بزرگ تولید ماریناد نمود. از ماریناد بعنوان غذای اصلی انسان بصورت پیش غذا و گاهی بعنوان چاشنی غذا استفاده می شود. در بعضی از موارد از ماریناد در تهیه سالاد نیز استفاده می شود.

فرآیند تولید ماریناد سرد

ابتدا ماهیها پس از صید توسط مخازن CSW وارد کارخانه شده پس از شستشوی اولیه و قطع سر و تخلیه امعاء و احشاء ماهیها را به مدت ۲۴ ساعت در محلول آب نمک ۱۲٪ قرار می دهیم این کار باعث سفت شدن بافت ماهی می گردد. سپس ماهیها را از آب نمک خارج نموده و آبکشی می نمایم. سپس با درصدهای به شرح ذیل در ظروف پلاستیکی بزرگ ریخته و درب آن را بسته و در دمای یخچال نگهداری می نمایم.

(نسبت ماهی به اسید استیک ۱ به ۲ می باشد)

ماهی	٪۳۰
اسید استیک	٪۶۰
نمک	٪۳
سیر	٪۲
فلفل سفید	٪۰/۵
نعناع خشک	٪۰/۵
گلپر	٪۰/۵
سیاه دانه	٪۰/۵
شکر	٪۳

فرآیند تولید ماریناد گرم

روش تولید ماریناد گرم همانند ماریناد سرد بوده، فقط در این روش پس از آب نمک گذاری ماهی به مدت ۴-۶ ساعت، مرحله پخت اولیه به روش خشک (دودخانه صنعتی) (در دمای ۸۰-۷۰ درجه سلسیوس به مدت ۳۰-۲۰ دقیقه) انجام می گیرد.



تصویر یک- نمودار فلوجارت تولید ماریناد

ماهی تازه شستشو سر و دم زنی

تخلیه امعاء و احشاء شستشو

آب نمک ۱۲٪ به مدت یکروز

آب نمک ۱۲٪ به مدت ۶-۴ساعت

پخت ماهی در دودخانه صنعتی (به مدت ۳۰-۲۰ دقیقه در حرارت ۸۰-۷۰
د. حه سانتگاد)

بسته بندی اولیه در ظروف ۵کیلو گرمی حاوی محلول نمک اسیداستیکو
افزودنیها و طعم دهنده های بسته بندی نهایی در ظروف ۲۰۰ گرمی

مهمترین دستاوردها:

۱. تولید محصول جدید و آماده مصرف از فیله ماهیان
۲. افزایش سهم مصرف انسانی ماهی در کل افزایش مصرف سرانه آبزیان
۳. اشتغالزایی در کشور

بخش تحقیقات فرآوری آبزیان

آدرس: بندرانزلی- کیلومتر ۱۱ جاده آستارا

تلفن: ۰۱۳-۴۴۵۶۰۰۹۱ فاکس: ۰۱۳-۴۴۵۶۰۲۷۱