

تقدير مدة صلاحية الروبيان المبرد من منفذ البيع الرئيسي

بمدينة القطيف (المنطقة الشرقية)

مسفر بن محمد الدقل، صالح بن محمد الخليفة، وإبراهيم بن عبدالرحمن الشدي

قسم علوم الأغذية والتغذية، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود

الرياض، المملكة العربية السعودية

(قدم للنشر في ٢١/٥/١٤١٩هـ؛ وقبل للنشر في ٢٨/١٠/١٤١٩هـ)

ملخص البحث. أجريت هذه الدراسة لتقدير مدة صلاحية الروبيان المبرد من جنس *Penaeus* وذلك من خمسة مصادر في الخليج العربي هي دارين (مصدرين ١ و ٢) ومنيفة (٣) والجبيل (٤) والخفجي (٥). وقد تم تتبع التغيرات لكل من الميكروبات المتحملة للبرودة Psychrotrophs والقواعد النيتروجينية الكلية الطيارة Total volatile basic nitrogen (TVBN) والأس الهيدروجيني (pH) إضافة إلى تتبع التغير في الخواص الحسية، وذلك كل ٧٢ ساعة ولمدة تسعة أيام من التخزين البارد. كما تم تقييم الجودة الحسية لعينات الروبيان بعد الطبخ.

أوضحت نتائج الدراسة قبول المحكمين لعينات الروبيان المبرد من المصادر الخمسة لخواص المظهر والقوام والرائحة واللون ودرجة التفضيل حتى اليوم التاسع، إلا أن عينات المصدر الأول كانت أكثر قبولاً. بالنسبة للروبيان المطبوخ، فقد رفضت عينات المصدرين (٣) و(٥) لخاصية المظهر والطعم، ورفضت عينات المصدر (٤) لخاصية الطعم، وذلك في اليوم السادس من التخزين البارد. أما عينات المصدرين (١) و(٢) فلم ترفض (لكل الخواص) إلا في اليوم التاسع، باستثناء صفة القوام للمصدر الأول الذي ظل مقبولاً.

وأشارت النتائج الميكروبيولوجية إلى وصول عينات المصادر (٣) و(٤) و(٥) إلى عتبة الفساد