Tóm tắt

Mục đích của nghiên cứu này nhằm góp phần hoàn thiện quy trình chế biến xúc xích thanh trùng từ cá rô phi (Oreochomis niloticus). Nghiên cứu đã khảo sát tính phù hợp của cá rô phi kích thước nhỏ (150-200 g/con) làm nguyên liệu; đánh giá tác động của tỷ lệ muối bổ sung (0,5-2%), nhiệt độ hấp (70-100℃), thời gian hấp (60-120 phút) đến đặc tính cấu trúc, tính chất cảm quan và tổng số vi khuẩn hiếu khí của xúc xích cá rô phi thanh trùng. Kết quả khảo sát cho thấy, cá rô phi kích thước 150-200 g/con có hiệu suất thu hồi thịt cao (39,8%); hàm lượng protein trong thịt cá lớn (17,73%) phù hợp làm nguyên liệu cho chế biến xúc xích. Việc thêm 1,5% muối vào hỗn hợp thịt cá đang xay đã giúp xúc xích cá rô phi cải thiện đáng kể cấu trúc và tính chất cảm quan. Quá trình thanh trùng bằng cách hấp ở 80ºC, trong 90 phút đã cho sản phẩm có cấu trúc tốt và an toàn về mặt vi sinh. Xúc xích cá rô phi thành phẩm có giá trị dinh dưỡng cao (protein 15,29%; lipid 11,81%), đảm bảo an toàn vi sinh theo quy định của Bộ Y tế (Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT), hương vị hài hòa và bước đầu được người tiêu dùng chấp nhận.