

دستورالعمل تهیه ترشی آرتمیا (Ensale)

آرتمیاهای پرورشی و یا صید شده از منابع آب شور طبیعی معمولاً "به صورت زنده و بیشتر به حالت منجمد بسته بندی شده و به بازار مصرف عرضه می شوند. از آنجایی که تهیه، نگهداری و توزیع هریک از اشکال مذکور برای خود مشکلاتی را در نگهداری و توزیع به همراه دارند لذا برای سهولت در تهیه، نگهداری و عرضه این محصول به نحوی که افت کیفیت غذایی آن به حداقل خود برسد انسایل کردن توده زنده آرتمیا، به روشی که به شرح زیر ارائه می شود توصیه می شود. لازم به ذکر است روشی که ارائه می شود در مرکز بهره برداری آرتمیای دریاچه ارومیه و در مورد سی تن از توده زنده آرتمیای صید شده از دریاچه ارومیه انجام و مورد تغذیه ماهیان خاویاری، قزل آلا و میگو در کارگاه های تکثیر و پرورش شمال و جنوب کشور قرار گرفته است.

صید آرتمیا: توده زنده آرتمیا (بیوماس) با استفاده از ساچوک با چشمه تور ۱۰۰ تا ۵۰۰ میکرون از استخرهای پرورش آرتمیا صید شده و در ظروف پلاستیکی حاوی آب شور ۵۰ ppt به حجم ۱۰۰ الی ۲۰۰ لیتری ریخته می شود.



شستشو و خالص سازی:

- آشغال های درشت (ناخالصی ها) که توام با بیوماس آرتمیا هستند با استفاده از الک های با چشمه یک سانتی متر (سرنده) جداسازی شده و سپس در آب شیرین قرار داده می شود.
- پس از ۱۵ دقیقه آب شیرین را سر ریز می کنیم به نحوی که آشغال های سبک روی آب جداسازی و دور ریخته شود (آرتمیای زنده در آب شیرین در بخش تحتانی ظرف ته نشین می شود).
- ظرف حاوی بیوماس آرتمیا را پر از آب شیرین کرده با استفاده از سطل های پلاستیکی روی صفحه الک سخت با چشمه ریز ریخته و با آب شیرین آن را به مدت ۱۰ دقیقه شستشو می دهیم. به این ترتیب شوری بیوماس به حداقل می رسد.
- به مدت ۵ دقیقه بیوماس را به حال خود گذاشته تا آب اضافی آن بر روی الک به چکد و بیوماس خالص به دست آید.
- برای کنترل شوری از شوری سنج قابل حمل چشمی استفاده می کنیم. شوری محصول نهایی ppt - ۳۰ - ۲۰ خواهد بود.



تروشی کردن: بعد از خالص سازی و شستشو و آبگیری زی توده (بیوماس) آرتمیای جمع آوری شده آنها را با اسید کلریدریک ۴۰ درصد موجود در بازار، و به نسبت ۱۰ به ۱ (یعنی برای هر ۱۰ کیلو بیوماس آرتمیا یک لیتر اسید) مخلوط کرده و آنرا کاملاً بهم میزنیم با این کار PH محصول به یک یا کمتر از یک میرسد. این کار را می توان با اسید پروپیونیک نیز انجام داد (نوع اسید مورد مصرفی نباید از نظر تغذیه مشکلی داشته باشد). برای کنترل اسیدیته محصول در روز های بعدی، بعد از بهم زدن محصول PH آنرا بررسی و کنترل می کنیم و در صورتی که PH آن بالای یک باشد مقداری اسید به آن اضافه کرده و مخلوط را مجدداً بهم می زنیم. ادامه این کار باعث می شود تا PH آن به یک یا کمتر از آن رسیده و تثبیت گردد. تحت این شرایط محصول بدست آمده را می توان تحت دمای محیط و در ظروف یا بشکه های پلاستیکی یا فایبر گلاس به مدت حداقل سه ماه نگهداری نمود.

برای کنترل PH از PH متر دیجیتالی و یا از کاغذهای نشان گر PH می توان استفاده کرد.



نکات ایمنی: در هنگام کار لازم است از دستکش ، ماسک و لباس کار ضد اسید استفاده شود و از استنشاق

بخارات اسیدی اجتناب نمود.

مصرف: در هنگام مصرف محصول کافی است محصول را با آب شیرین شستشو دهیم تا اسیدیته آن کاهش یابد.

این محصول را می توان به طور خالص و یا ترکیب با سایر غذاهای آبزیان مصرف کرد.

تهیه کنندگان:

لطیف اسمعیلی دهشت کارشناس ارشد مرکز تحقیقات آرتمیای کشور

نعمت پیکران مانا کارشناس ارشد انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری دریای خزر

National Artemia Research Center