MARINA MESOPOTAMICA 20(2): 405-415 2005

الصفات الحسية للحم الروبيان المجفف والمخزن لفترا ت زمنية مختلفة*

أم البشر حميد جابر منير عبود جاسم سوسن علي حميد الحلفي

قسم الصناعات الغذائية والألبان، كلية الزراعة جامعة البصرة، العراق

الخلاصـــــة

استهدفت الدراسة متابعة الصفات الحسية للحم الروبيان المسلوق وغير المسلوق والمغمور بأربعة تراكيز ملحية (0، 5، 10، 15) % وبمدتي غمر 2 و 4 ساعات والمجفف على درجـة حـرارة تراوحـت بـين 25-30°م لفترات زمنية مختلفة (0، 15، 30، 45، 60، 75 و 90) يوماً وتضمنت الصفات الحسية المدروسة اللون والنكهة والقوام والقبول العام، إذ تأثرت الصفات الحسية لعينات لحم الروبيان المجفف بعمليـة السلق واختلاف التراكيز الملحية المضافة ومدة الغمر وفترات الخـزن، إذ لوحظ ان العينات المعرضة لعملية السلق والمغمورة في أعلى تركيز ملحي حصلت على أعلى درجات التقييم من قبل المحكمين لصفات اللون والنكهة والقوام والقبول العام، ولكن حصل انخفاض فـي جميـع هـذه الصفات باستمرار فترات الخزن.

المقدمـــــة

يُعد الروبيان واحداً من الأغذية البحرية Sea food المهمة، فقد أولت العديد مـن دول العالم اهتماماً بالغاً في العناية بمزارع الروبيان وطرق تربيته وإدخال التقنيات

---

* جزء من اطروحة الماجستير

الحديثة في ذلك من خلال إعداد البرك المسيطر عليها بايولوجياً مع استخدام المضادات الحيوية واخرى كيمياويه للحصول على جنس الروبيان الأكثر قدرة الروبيان المجفف من الأطعمة الشعبية البحرية مرتفعة الثمن في بعض الأقطار الأسيوية، ولكونه منتوجاً جذاباً ولائقاً وذا قيمة غذائية عالية فقد حفز الأسواق الشعبية في بريطانيا وأوربا على إنتاجه (Lin, *et al.*, 1999).

والصفات الحسية من الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ وتصنيع الأسماك والروبيان، إذ تحدث تغيرات في النكهة والرائحة والقوام فضلاً عن اللون، وهذه التغيرات تختلف باختلاف طرق معاملة الأسماك قبل وبعد وخلال الحفظ والتصنيع (Knnappan, *et al.*, 2000). ان مدى التغير في الصفات الحسية يعتمد على طريقة التجفيف المستخدمة إذ ان طريقة التجفيف الشمس تعرض الروبيان إلى تدهور في الصفات الحسية ويعود هذا التدهور إلى الظروف الجوية غير الملائمة (Hodari, *et al.*, 1996). إذ تنخفض طراوه وليونة لحم الروبيان المجفف شمسياً وهذا ينعكس على تركيبه إذ تنخفض نسبة البروتين الذائب وسعة ربط الماء وعلى العكس من ذلك فأن التجفيف الميكانيكي وعلى درجات حرارة معتدلة يؤدي إلى احتفاظ المنتوجات بصفاتها النوعية الجيدة عند الخزن (Kim, *et al.*, 1994).

إن عدم الاستفادة من الروبيان بشكل جيد يؤدي إلى هدر في هذه الثروة المهمة وبسبب الحصار الاقتصادي المفروض على قطرنا تناقصت حصة الفرد الواحد من لحوم الأسماك إلى 5% من عام 1989 بعدما كانت 12% عام 1985 (السامرائي، 1994).

لذا فأن ضرورات المرحلة الحالية تقتضي الاستفادة القصوى من الانتاج السمكي ومنه الروبيان لذلك انصب هدف هذه الدراسة الحالية على دراسة الصفات الحسية للحم الروبيان المجفف والمخزن لفترات زمنية مختلفة.

المواد وطرائق العمل

تحضير وإعداد العينات:

تم الحصول على الروبيان الطازج نوع *Metapenaeus affinis* من الأسواق المحلية في مدينة البصرة. قسم الروبيان البالغ وزنه (40) كغم إلى قسمين رئيسين بالتساوي وكان وزن كل قسم (20) كغم. القسم الأول تم سلقه على درجة حرارة 80°م لمدة 10 دقائق يليه التقشير بينما القسم الثاني تم تقشيره بدون سلق بعدها تم تقسيم كل قسم إلى أربعة أقسام وأضيف الملح بنسب 0، 5، 10، 15 % وبمدتي غمر بلغت ساعتين وأربع ساعات وبعد انتهاء كل فترة غمر تم حساب نسبة ملح كلوريد الصوديوم في الأنسجة وبعد إنتهاء مدة الغمر تم إزالة ماء النقع ثم وضع الروبيان في صواني من الألمنيوم ووضع في فرن التجفيف الفراغي Vacuum oven على درجة حرارة تراوحت بين 55-60 م° ولمدة 12 ساعة وبعد انتهاء عملية التجفيف تم تعبئة العينات في أكياس من البولي أثلين المفرغة تقريباً من الهواء، وخزنت على درجة حرارة المختبر، ثم أجري التقيم الحسي لها.

التقييم الحسي

تم طبخ عينات الروبيان المجفف الكامل حسب الطريقة المحلية ووضعت في أواني لأجراء الاختبارات الحسية التذوقية Organoieptic testes من قبل تسعة محكمين من ذوي الخبرة من قسم الصناعات الغذائية. قيم كل من اللون colour والنكهة Flavor والقوام Texture والقبول العام Overall acceptability وذلك وفق استمارة تقييم صممت اعتمادا على ما ذكره Price and Sehweigert, (1960). حللت البيانات إحصائياً باستخدام تجربة عاملية ذات اربعة عوامل بتصميم عشوائي كامل (الراوي وخلف الله، 1980).

النتائج والمناقشة

التغير في اللون:

تبين النتائج في جدول (1) وجود فرق معنوي ($P < 0.01$) لتأثير عملية السلق على لون الروبيان المجفف وقد يعود السبب في ذلك الى حدوث تغيرات في التركيب للصبغة astaxanthin (وهي صبغة ناجمة عن صبغة الكاروتين الطبيعية) خلال عملية السلق بفعل الحرارة (Morais *et al.*, 1994)، كما يلاحظ من الجدول ان هناك ارتفاعاً تدريجياً ومعنوياً ($P < 0.01$) في درجات تقييم اللون مع زيادة مدة الغمر وتراكيز الملح المضافة ويرجع سبب ذلك الى زيادة تركيز الصبغة مع زيادة تراكيز الملح، أما بالنسبة لفترات الخزن فقد تأثرت معنوياً($P < 0.01$) على خفض درجات تقييم اللون مع زيادة فترات الخزن، ويعود السبب في ذلك الى التغير الذي يحدث للصبغة مع زيادة فترات الخزن حيث يؤدي الى تقليل درجة اللون في الروبيان إذ ان هذه الصبغة عرضة للأكسدة خلال مدة الخزن (Bled *et al.*, 1982).

التغير في النكهة

أظهرت النتائج في جدول (2) وجود ارتفاع معنوي($P < 0.01$) لدرجات تقييم النكهة بتأثير عملية السلق، ويعود السبب في هذا الى دور عملية السلق في إخفاء الطعم السمكي المتواجد في لحم الروبيان والذي قد يكون غير مفضل من قبل بعض المحكمين (Fode *et al.*, 1973). ويلاحظ من الجدول ارتفاعاً معنوياً ($P < 0.01$) في درجة تقييم النكهة بزيادة تراكيز الملح المضافة ويعزى السبب الى دور ملح كلوريد الصوديوم إذ يساعد على ظهور النكهة المرغوبة (Simpson, *et al.*, 1998)، أما بالنسبة لفترات الخزن فقد أثرت معنوياً ($P < 0.01$) على خفض درجات تقييم النكهة باستمرار فترة الخزن وهذا يرجع إلى التحللات الناتجة بفعل الإنزيمات أو الإحياء المجهرية والذي ادى إلى فقدان

جدول (1): تأثير السلق وتركيز الملح ومدة النشر وفترات التخزين والتداخل بينها على درجة تقييم اللون في لحم الروبيان المجفف *M. affinis*

المعاملات المعرضة	فترات التخزين/يوم				المتوسط	المعاملات غير المعرضة للسلق			المتوسط	فترات التخزين/يوم			
للسلق	0	30	60	90			0	30	60	90	
10% ملح ساعتين	8.26	8.0	7.63	7.48	7.84	10% ملح ساعتين	6.31	6.0	5.86	5.23	5.85
10% ملح 4 ساعات	8.26	8.0	7.63	7.48	7.84	10% ملح 4 ساعات	6.31	6.0	5.86	5.23	5.85
متوسط التركيز											6.83
15% ملح ساعتين	8.42	8.30	7.66	7.41	7.95	15% ملح ساعتين	6.79	6.65	6.33	5.81	6.21
15% ملح 4 ساعات	8.52	8.30	7.50	7.38	7.92	15% ملح 4 ساعات	6.79	6.65	6.33	5.76	6.37
متوسط التركيز											7.09
20% ملح ساعتين	8.56	8.33	7.61	7.51	8.0	20% ملح ساعتين	7.96	7.0	6.66	5.88	6.53
20% ملح 4 ساعات	8.57	8.35	7.63	7.53	8.07	20% ملح 4 ساعات	8.21	7.0	6.63	5.92	6.17
متوسط التركيز											7.44
25% ملح ساعتين	9.0	8.50	8.33	8.33	8.58	25% ملح ساعتين	8.69	7.50	7.41	7.48	7.28
25% ملح 4 ساعات	9.0	9.0	8.47	8.33	8.67	25% ملح 4 ساعات	8.88	7.83	7.47	7.32	7.81
متوسط التركيز											8.21
المتوسطات	8.57	8.41	7.79	7.59	8.09	المتوسطات	7.45	6.82	6.42	6.07	6.69

متوسط فترات التخزين = 7.51

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين تركيز الملح = 0.36

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين فترات التخزين = 0.24

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين تركيز الملح وفترات التخزين = 0.52

متوسط فترات التخزين = 7.51

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين تركيز الملح = 0.36

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين فترات التخزين = 0.24

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) بين تركيز الملح وفترات التخزين = 0.52

جدول (2) تأثير السنفرة وتركيز الملح ومدة الغمر وفترات الخزن والتداخل بينها على درجة تقييم التكهة في لحم الدويبان المجفف *M. aegyptiaca*

المعاملات المعرضة للسنفرة	فترات الخزن/يوم				المتوسط	المعاملات غير المعرضة للسنفرة	فترات الخزن/يوم				المتوسط
	0	30	60	90			0	30	60	90	
0% ملح ساعتين	7.11	6.67	6.11	5.83	6.43	0% ملح ساعتين	7.11	6.67	6.11	5.83	6.43
0% ملح 4 ساعات	7.11	6.67	6.11	5.83	6.43	0% ملح 4 ساعات	7.11	6.67	6.11	5.83	6.43
متوسط التركيز					6.43	متوسط التركيز					6.43
5% ملح ساعتين	8.64	6.83	6.36	5.73	6.89	5% ملح ساعتين	8.64	6.83	6.36	5.73	6.89
5% ملح 4 ساعات	8.69	7.43	7.21	7.17	7.62	5% ملح 4 ساعات	8.69	7.43	7.21	7.17	7.62
متوسط التركيز					8.0	متوسط التركيز					8.0
10% ملح ساعتين	8.80	8.13	7.75	7.33	8.00	10% ملح ساعتين	8.80	8.13	7.75	7.33	8.00
10% ملح 4 ساعات	8.88	8.24	7.79	7.48	8.09	10% ملح 4 ساعات	8.88	8.24	7.79	7.48	8.09
متوسط التركيز					8.05	متوسط التركيز					8.05
15% ملح ساعتين	8.96	8.62	8.30	7.59	8.36	15% ملح ساعتين	8.96	8.62	8.30	7.59	8.36
15% ملح 4 ساعات	9.0	8.67	8.42	7.62	8.43	15% ملح 4 ساعات	9.0	8.67	8.42	7.62	8.43
متوسط التركيز					8.39	متوسط التركيز					8.39
المتوسطات	8.39	7.65	7.25	6.82	7.52	المتوسطات	7.41	7.13	6.57	5.51	6.65

متوسط فترة الغمر ساعتين = 6.99

متوسط فترة الغمر 4 ساعات = 7.18

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) لتأثير السنفرة = 0.12

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) لتأثير تركيز الملح = 0.18

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) لتأثير فترات الخزن = 0.18

أقل فرق معنوي عند مستوى (0.01) لتأثير التداخل بين تركيز الملح وفترات الخزن = 0.37

المواد المتطايرة المسؤولة عن النكهة فضلاً عن التغيرات الكيميائية التي تؤدي مجتمعة إلى تكوين مواد غير مرغوبة (Ching ,*et al.*, 1997).

التغير في القوام

أثبتت النتائج الإحصائية في جدول (3) وجود فروقات معنوية ($P < 0.01$) في درجة تقييم القوام بين المعاملات المسلوقة وغير المسلوقة إذ ارتفعت درجة تقييم القوام مع أجراء عملية السلق وزيادة تراكيز الملح ومدة الغمر، وقد يعود السبب ان للروبيان قوام شبه جاف ومسامي وبالتالي له قابلية أعلى لإسترجاع الماء والاحتفاظ بالرطوبة مما ينعكس على القوام النهائي للمنتوج (Lin, *et al.*, 1999) في حين حصل انخفاضاً معنوياً ($P< 0.01$) في درجة تقييم القوام مع تقدم فترات الخزن، ويعود السبب إلى حصول تغيرات كيميائية في لحم الروبيان المجفف مما انعكس سلباً على قوام الروبيان (Ching, *et al.*, 1997).

التغير في القبول العام

تبين النتائج في جدول (4) وجود فروقات معنوية ($P < 0.01$) في درج تقييم القبول العام مع أجراء عملية السلق إذ حصلت المعاملات المسلوقة على أعلى الدرجات التقييمية (Fo'da, *et al.*, 1973). كما يلاحظ من الجدول ان هناك ارتفاعاً معنوياً ($P < 0.01$) في درجات التقييم بزيادة تراكيز الملح وارتفاعاً معنوياً ($P < 0.05$) بزيادة مدة الغمر، وقد يرجع سبب هذا الارتفاع إلى الطعم والنكهة المميزة التي يعمل الملح على إظهارها (Poulter and Poulter, 1984). في حين كان هناك انخفاضاً معنوياً ($P < 0.01$) في درجة تقييم القبول العام باستمرار فترة الخزن إلى ان وصلت إلى أقل حد لها في نهاية فترة الخزن ويرجع السبب إلى انخفاض الصفات الحسية الأخرى مثل النكهة واللون والقوام (Boch, 1984).

جدول (3) تأثير السلق وتركيز الملح ومدة النمر وفترات الخزن والتداخل بينها على درجة تقييم القوام في لحم الروبيان المجفف *M. affinis*

المعاملات المعرضة للسلق	فترات الخزن/ يوم				المتوسط	المعاملات غير المعرضة للسلق	فترات الخزن / يوم				المتوسط
	0	30	60	90			0	30	60	90	
0% ملح ساعتين	7.16	7.83	6.60	6.06	6.66	0% ملح ساعتين	6.28	5.71	5.30	5.03	5.58
0% ملح 4 ساعات	7.16	7.83	6.60	6.06	6.66	0% ملح 4 ساعات	6.28	5.71	5.30	5.03	5.58
المتوسط					6.12						6.12
5% ملح ساعتين	7.42	7.28	6.57	5.72	6.74	5% ملح ساعتين	6.37	6.33	5.61	5.38	5.92
5% ملح 4 ساعات	7.53	7.20	6.73	6.33	6.94	5% ملح 4 ساعات	6.62	6.24	6.09	5.66	6.15
المتوسط					6.43						6.43
10% ملح ساعتين	8.04	7.46	7.20	7.08	7.44	10% ملح ساعتين	7.0	6.77	5.56	5.43	6.19
10% ملح 4 ساعات	8.08	7.40	7.28	7.0	7.44	10 ملح 4 ساعات	7.22	6.51	6.15	5.65	6.38
المتوسط					6.86						6.86
15% ملح ساعتين	8.30	7.36	7.20	7.19	7.51	15 % ملح ساعتين	3.17	6.75	6.33	6.0	6.56
15% ملح 4 ساعات	8.33	8.0	7.68	7.0	7.75	15% ملح 4 ساعات	7.20	6.81	6.48	6.27	6.69
المتوسط					7.12						7.12
المتوسطات	7.75	7.29	6.98	6.55	7.14	المتوسطات	6.76	6.35	5.85	5.55	6.12

متوسط فترة النمر ساعتين = 6.57

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير السلق =0.063

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير مدة النمر = 0.056

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير التداخل بين السلق وتراكيز الملح = 0.12

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.05) تأثير التداخل بين تركيز الملح وفترات الخزن=0.18

متوسط فترة النمر أربع ساعات= 6.70

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير تراكيز الملح =0.080

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير فترات الخزن =0.089

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير التداخل بين السلق وفترات الخزن =0.15

جدول (4) تأثير السلق وتركيز الملح ومدة النمر وفترات الخزن والتداخل بينها على درجة تقييم القبول العام في لحم الروبيان المجفف *M. affinis*

المعاملات المعرضة للسلق	فترات الخزن/ يوم				المتوسط	المعاملات غير المعرضة للسلق	فترات الخزن / يوم				المتوسط
	0	30	60	90			0	30	60	90	
0% ملح ساعتين	7.30	7.0	6.66	4.66	6.40	0% ملح ساعتين	6.60	6.39	6.29	4.37	5.91
0% ملح 4 ساعات	7.30	7.0	6.66	4.66	6.40	0% ملح 4 ساعات	6.60	6.39	6.29	4.37	5.91
المتوسط											6.15
5% ملح ساعتين	7.59	6.73	6.33	6.0	6.66	5% ملح ساعتين	6.53	6.61	5.69	4.80	5.79
5% ملح 4 ساعات	7.66	7.30	6.69	5.60	6.81	5% ملح 4 ساعات	7.0	6.33	5.69	5.30	6.08
المتوسط											6.38
10% ملح ساعتين	8.0	7.33	6.87	6.09	6.99	10% ملح ساعتين	7.19	6.80	6.06	5.66	6.41
10% ملح 4 ساعات	8.33	7.66	6.89	5.73	7.07	10 ملح 4 ساعات	7.20	7.0	6.33	6.0	6.63
المتوسط											6.67
15% ملح ساعتين	8.20	8.13	7.26	6.60	7.64	15 % ملح ساعتين	7.33	7.18	6.38	6.0	6.72
15% ملح 4 ساعات	8.60	8.39	7.06	6.82	7.71	15% ملح 4 ساعات	7.36	7.30	7.03	6.66	7.08
المتوسط											7.28
المتوسطات	7.87	7.44	6.77	5.77	6.96	المتوسطات	6.97	6.75	6.24	5.39	6.33

متوسط فترة النمر ساعتين = 6.57

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير السلق =0.05

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.05) بتأثير مدة النمر =0.031

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير التداخل بين السلق وتراكيز الملح =0.15

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) لتأثير التداخل بين تركيز الملح وفترات الخزن=0.212

متوسط فترة النمر أربع ساعات= 6.72

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير تراكيز الملح =0.10

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير فترات الخزن =0.10

أقل فرق معنوي معدل عند مستوى (0.01) بتأثير التداخل بين السلق وفترات الخزن =0.15

المصـــــادر

السامرائي، حسن يوسف 1994. تقييم المساهمة النسبية للثروة السمكية وإمكانيـة كسر الحصار الاقتصادي، مجلة العلوم الزراعية (زانكو). المجلد25، العدد 2، ص317-322.

الراوي، خاشع محمد وخلف الله، عبد العزيز محمـد 1980. تـصميم وتحليـل التجارب الزراعية، دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العـراق، 488 ص.

Blede, S. L. Himelbloom, B. H., and Rutle, J. E. 1982. Influence of storage Atmosphere on several chemical parameters of sun- Dried shrimp, J. Food Sci., 47: 1030-1031.

Boeh, O. O. 1984. Effects of vacuum and atmospheric freeze-drying on quality shrimp turkey flesh and carrot sample. J. Food Sci., 49(6): 1457-1461.

Ching, Yu, T.; Tzwu, J. T. and Shami, T. J. 1997. Effects of pre treatment and freeze drying conditions on the quality of freeze-dried. Marine Foods, Food, Sci., Taiwan, 24 (1): 129-142.

Foda, Y. H.; Hamed. M. G. E., El-Sahrigi, A. F., and Hamed, M. J. 1973. Studies on the freeze- drying of shrimp caught from Egyptian water. The rate of freeze- drying of shrimp, Egyptian, J. food Sci., 1 (2), 241-247.

Hodari, M. A; Plahar, W. A. and Annan, N. T. 1996. Post–harvest management and spoilage of tropical shrimp *Penaeus notialis*, Teutscher, F (ed) pp: 38-44.

Kim, Y. J.; Kim, M. N.; Kang, M. S.; Choy, J.; Kim, Y. Y. and Chun, S. S. 1994. Thenon enzymatic browning and half-life of dried shrimp during storage under fluctuating temperature conditions Bulletin of the Korean fisheries society, 27 (1): 7-12.

Kmappan, S. J., Jasmine, G. I., Jeyachandran, P. and Seiv, A. T. 2000. Poly aromatic hydrocarbons in processed fishery products. J. Food Sci., and Technol., my sore, 37 (6): 596-601.

Lin, T. M., Durance, T. D. and Scaman, C. H. 1999. Physical and sensory properties of vacuum microwave dehydration shrimp, J. Aquatic Food Product Technol., 8 (4): 40 – 53.

Morais, C. D., Silveira, E. T. E. and Figueiredo, I. B. 1994. Utilization of Seal, bob shrimp by catch as a salted, pressed and dried product. Coletanea, do- institute, de. Technol. De. Alimentos. 2 (1) 61-74.

Paclibale, J. O., Verdegem, M. C., Van-muisunkel, W. B. and Haisman, B. E. A. 1998. Potemtial for crop rotation in controlling in shrimp culture, Naga (Philippines) ICLARM, Quarterly. 21(4): 22-24.

Poulter, N. H. and Poulter, J. M. 1984. Composition of shrimp by catch fish from the Gulf of California and effects on the qualities of the dried salt fish cane product J. Food Technol. 19: 151-161.

Price, J. and Schweigert, B. S. 1960. The science of meat and meat products. 660p.

Simpson, B. K., Nayeri, G., Yaylayan, V. and Ashie, J. N. A. 1998. Enzymatic hydrolysis of shrimp meat food chemistry, 61(112): 131-138.

ORGANOLEPIC CHARACTERISTICS OF DRIED SHRIMP MEAT STORED FOR VARIOUS PERIODS

Aum Al-Basher H. Jaber M. A. Jasim S. H. Al-Halfy

Food Sci. & Biot. Dept., Agric. College, Basrah Univ., Iraq

ABSTRACT

The reassured aimed to preparing a dried of blanched and unbalanced shrimp meat and study its sensory properties (color, flavor, texture and overall acceptability) under normal storage condition at laboratory temperature (25-30 °C) for different storage period (0,15,30,45,60,75and 90) days, which immersed for 2and 4 hours in sodium chloride salt solution with various concentration (0,5,10 and 15). The characteristics of the product for each storage period were identified to assess the effect of blanching salt concentration, immersion and storage period on its organolepic properties. The result showed that the sensory properties of dried shrimp meat sample were affected by blanching process different salt concentration, immersion period and storage period. Sensory evaluation show that the sample which were blanched and immersed in high salt concentration had get higher degree of color, flavor, texture and over all acceptability, but all these proportion were decreased as the storage period was progressed.