

عنوان مقاله:

مروری بر بررسی تاثیر فیلم حاصل از ژلاتین ماهیان با استفاده از عصاره گیاه خرفه بر کیفیت سوسیس ماهی

محل انتشار:

نخستین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

هومن جلیوندنژاد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

خلاصه مقاله:

با توجه به تولید روز افزون ماهی در کشور طی دهه اخیر در سطح جهانی از جایگاه خوبی در مقایسه با کشورهای آسیایی برخوردار بوده است. ژلاتین ماده پروتئینی است که در صنایع غذایی، دارویی، صنعتی و پزشکی کاربرد فراوانی دارد. ژلاتین به آسانی در بدن جذب شده و حتی به هضم سایر مواد غذایی از طریق تشکیل امولسیون کمک می نماید. در تهیه فیلم های خوراکی از ژلاتین ماهی ها، پلی ساکارید ها و چربی ها به صورت ترکیبی یا جداگانه استفاده می شود. نشاسته به دلیل ماهیت پلیمری قابلیت فیلم سازی خوبی دارد. به علاوه به دلیل قیمت مناسب و در دسترس بودن توجه زیادی به آن می شود. از طرفی به دلیل مخاطرات زیست محیطی ناشی از کاربرد فیلم ها و بسته بندی های مصنوعی و تجزیه ناپذیر، پژوهشگران زیادی به سمت تولید فیلم های خوراکی طبیعی رو آورده اند. استفاده از فیلم های طبیعی و خوراکی در صنعت گوشت با مزایایی مانند کاهش افت رطوبت، حفظ رنگ، بو و مواد مغذی و کاهش بار میکروبی همراه است. بسیاری از روش های رایج فرآیند و نگهداری مواد غذایی خصوصا برای مواد گوشتی مناسب نبوده و علاوه بر کاهش ارزش تغذیه ای محصول، اثرات نامطلوبی بر کیفیت نهایی آن دارند. همچنین کاهش بیشتر میزان چربی در ژلاتین پروتئین ماهی که میتواند منجر به افزایش ماندگاری و سلامت محصول گردد و بعنوان یک مزیت در نظر گرفته می شود.

کلمات کلیدی:

ژلاتین، عصاره گیاه، فیلم خوراکی، ماهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1019305>

