

عنوان مقاله:

اهمیت تولید همبرگر رژیمی کم چرب

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

کبری جمالی منش - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرقدس، ایران

خلاصه مقاله:

گوشت و فرآورده‌های گوشتی از مهمترین منابع غذایی در جیره روزانه افراد در کشورهای توسعه یافته می باشند. مصرف این قبیل فرآورده‌ها به دلیل تنوع غذایی در کنار سهولت مصرف و عدم نیاز به پخت اکثر آنها، افزایش چشمگیری داشته است و بخش فراوانی از نیاز غذایی جامعه به ویژه جوانان و نوجوانان را تأمین میکند. همبرگر یکی از فرآورده‌های گوشتی است که به دلایل گوناگون از جمله سهولت مصرف این ماده غذایی، استفاده از گوشت در ترکیب آن و طعم مطلوب، مصرف آن در حال افزایش می باشد. مطالعات اپیدمیولوژی نشان داده است که میان نوع رژیم غذایی و خطر بروز برخی بیماریها نظیر سرطان روده، چاقی و بیماریهای قلبی و عروقی رابطه مستقیم وجود دارد از این رو نگرانیهای روزافزون پیرامون خطرات بالقوه مرتبط با مصرف غذاهای با چربی زیاد سبب شده است تا صنعت غذا به توسعه فرمولاسیونهای جدید و اصلاح محصولات غذایی سنتی به فرآورده‌های با محتوی چربی کمتر روی آورد.

کلمات کلیدی:

محصول رژیمی، همبرگر کم چرب، فرمولاسیون.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156593>

