

عنوان مقاله:

مروری بر اثر استفاده از ترکیبات گیاهی در فرآورده های گوشتی: افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

فرشته بهمیار - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر به دلیل تغییر در سبک زندگی، تقاضای مصرف کنندگان برای مصرف غذاهای آماده افزایش یافته است. فرآورده های گوشتی به عنوان یک غذای آماده به طور گسترده مورد مصرف قرار می گیرند. اما به دلیل حضور اسید های چرب اشباع موجود در چربی حیوانی گوشت، کلسترول، نیتريت سدیم و کلرید سدیم اثرات نامطلوبی بر سلامت مصرف کنندگان دارند. علاوه بر این سازمان غذا و کشاورزی (FAO) گزارش داده است که مصرف بالای گوشت اثرات زیست محیطی شدیدی به همراه دارد. همچنین قیمت بالای گوشت به عنوان ماده خام مورد نیاز برای تولید فرآورده های گوشتی، سبب افزایش قیمت نهایی محصول می شود. اکسیداسیون چربی ها یکی دیگر از مسائل نگران کننده در صنعت گوشت است که سبب کاهش کیفیت فرآورده های گوشتی حین فرآوری و نگه داری می شود. به منظور جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های ناخواسته و کاهش اکسیداسیون چربی در فرآورده های گوشتی، می توان ترکیبات آنتی اکسیدانی فعال در فرمولاسیون فرآورده، پوشش های سطحی و بسته بندی مواد غذای استفاده کرد. هدف از انجام این مطالعه مروری تعیین اثر استفاده از ترکیبات گیاهی در فرآورده های گوشتی به منظور افزایش ارزش تغذیه ای، بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری فرآورده های گوشتی است. مطالعه از نوع مروری سیستماتیک است که طی آن تعداد زیادی از مقالات مرتبط از پایگاه های داده خارجی دریافت و مورد ارزیابی قرار گرفت. از میان ۲۳۲ مقاله مقاله یافت شده، تعداد ۳۰ مقاله براساس عنوان و چکیده آنها برای بررسی بیشتر انتخاب گردیدند. بر اساس نتایج مطالعات استفاده از ترکیبات گیاهی به عنوان بهبود دهنده و آنتی اکسیدان و ضد میکروبی در فرمولاسیون فرآورده های گوشتی مشخص گردید.

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی، ترکیبات گیاهی، زمان ماندگاری، ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303559>

