

عنوان مقاله:

اثر آنزیم در بروز تغییرات کیفی مناسب گوشت

محل انتشار:

پنجمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مهسا امیری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

جلال صادقی زاده یزدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

خلاصه مقاله:

تقاضای مصرف کنندگان برای محصولات گوشتی با کیفیت بالا و قیمت متوسط، باعث توسعه روش های آنزیمی برای بهبود کیفیت گوشت بوده است. در صنعت گوشت آنزیم ها می توانند روند تولید را به طور چشمگیری تقویت کنند و گوشت های با کیفیت پایین را به کیفیت های بالاتر تبدیل کنند، از جمله این کاربردها، ترد کردن قطعات گوشتی بسیار سخت و بازسازی قطعات گوشتی کم کیفیت به استیک های با کیفیت بالاتر است. در صنعت گوشت و غذا به طور عمده از آنزیم های تجزیه کننده پروتئین استفاده شده است، از بین این آنزیم ها ترانس گلوتامینازها TGase چندین سال است که به عنوان بهبود دهنده بافت استفاده می شوند. مهندسی ساختار با استفاده از آنزیم های اکسیداتیو و طراحی طعم توسط لیپازها، گلوتامینازها، پروتئازها صورت می گیرد و پپتیدازها نمونه هایی از فناوری های آنزیمی در حال ظهور در بخش غذایی هستند. هدف از این مطالعه بررسی اثر آنزیم ها در بروز تغییرات کیفی مناسب در گوشت است.

کلمات کلیدی:

گوشت، تردی، آنزیم، گوشت فرآوری شده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1369061>

