

عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید بر افت رطوبت و ویژگی های حسی گوشت تازه گوسفند

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سبا بلقیسی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

محمدحسین عزیزی

زهرا هادیان

گیتی ظهوریان

خلاصه مقاله:

امروزه فیلم ها و پوشش های خوراکی بر پایه پلی ساکارید ، پروتئین ، لیپید و یا ترکیبی از آن ها وارد صنعت بسته بندی شده اند . به کارگیری فیلم ها و پوشش های خوراکی در صنعت گوشت با مزایایی هم چون : کاهش افت رطوبت ؛ حفظ رنگ ، بو و مواد مغذی و کاهش بار میکروبی همراه است . لذا هدف این تحقیق بررسی اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید بر افت رطوبت و ویژگی های حسی گوشت گوسفند می باشد . ماهیچه هایران گوسفند با محلول فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید پوشش داده شدند و پس از ۰ ، ۱ ، ۳ و ۵ روز نگه داری در یخچال رطوبت و درصداخت رطوبت و ویژگی های حسی (آبدار بودن ، رنگ و بو) نمونه های پوشش دار و بدون پوشش بررسی شدند . نمونه های گوشت پوشش دارو بدون پوشش از نظر رطوبت ، درصد افت رطوبت ، آبدار بودن و رنگ اختلاف معنی دار نشان دادند ($P < 0.05$) اما از نظر بو اختلاف معنی دار نداشتند ($P > 0.05$) . پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید بر روی نمونه های ماهیچه گوسفند در شرایط نگه داری تازه محصولی با کیفیت مطلوب از نظر درصد افت رطوبت ، رنگ و آبدار بودن ارائه می نماید

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی ، پروتئین آب پنیر ، منوگلیسرید ، گوشت گوسفند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140552>

