

عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید بر ویژگی های میکروبی و ازت فرار تام گوشت تازه گوسفند

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

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 ویژگی های میکروبی و ازت فرار تام گوشت تازه گوسفند می باشد . به این منظور ، ماهیچه های ران گوسفند با محلول فیلم خوراکی پروتئین آب پنیر - منوگلیسرید پوشش داده شدند و پس از ۰ ، ۱ ، ۳ و ۵ روز نگهداری در یخچال ؛ ویژگی های میکروبی (شمارش کل میکروبی و باکتری های سرمادوست) و ازت فرار تام نمونه های پوشش دار و بدون پوشش اندازه گیری شدند . یافته ها نشان داد که نمونه های گوشت پوشش دارو بدون پوشش از نظر شمارش کل میکروبی ، باکتری های سرمادوست و ازت فرار تام اختلاف معنی دار ندارند ($P > 0.05$) . بنابراین ، پوشش خوراکی سبب افزایش زمان ماندگاری ماهیچه تازه گوسفند از نظر بار میکروبی و ازت فرار تام نمی شود

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی ، پروتئین آب پنیر ، منوگلیسرید ، گوشت گوسفند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140553>

