

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روش های مختلف انجمادزدایی بر ویژگی های میکروبی و حسی گوشت قرمز

محل انتشار:

یازدهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

علی اکبر مداح - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی ، گروه کشاورزی ، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی ، سوادکوه،
ایران

آزاده باپیری - استادیار گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر برخی از شیوههای انجمادزدایی (آب، مایکروویو، یخچال و هوا) بر ویژگیهای میکروبی و حسی ، افت پخت و افت انجماد زدایی گوشت قرمز مورد بررسی قرار گرفت . نتایج نشان داد که کلیفرم تیمارها اختلاف معنی داری با یکدیگر داشتند. بیشترین و کمترین درصد افت پخت به ترتیب انجمادزدایی به روش آب و مایکروویو و بیشترین و کمترین میزان افت انجمادزدایی نیز به ترتیب مربوط به مایکروویو و هوا بود. همچنین انجمادزدایی به روش یخچال دارای بیشترین کیفیت پخت گوشت نسبت به سایر روشها بود. در نهایت با توجه به اینکه بهترین نتایج حاصل از آزمایشات فوق در نمونه های انجمادزدایی به وسیله یخچال مشاهده گردید بنابراین این روش انجمادزدایی به عنوان بهترین روش انجمادزدایی گوشت پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

انجماد، انجمادزدایی ، کیفیت گوشت ، افت پخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413308>

