

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر لاکتات سدیم بر فعالیت میکروارگانیسم ها در محصول کباب کوبیده نیمه آماده منجمد طی مدت ماندگاری

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهران گلشن - کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، کارشناس تحقیق و توسعه، شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)، شیراز، فارس

محمدسعید دهدشتی ها - کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، کارشناس تحقیق و توسعه، شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)، شیراز، فارس.

خلاصه مقاله:

یکی از راه های جلوگیری و کاهش بار میکروبی در محصولات گوشتی خام تولید شده در صنعت، استفاده از نگهدارنده ها در فرمولاسیون محصولات می باشد. برخی نگهدارنده های شیمیایی مانند بنزوات سدیم، نیتريت سدیم و پلی فسفات ها با هدف افزایش دوره ماندگاری فرآورده های گوشتی مختلف به کار می روند. اگر این ترکیبات شیمیایی بیش از حد مجاز مصرف گردند می تواند باعث به خطر افتادن سلامت مصرف کننده شوند به همین دلیل جهت کاهش مصرف چنین ترکیبات شیمیایی می توان یک ترکیب طبیعی را به عنوان جایگزین معرفی کرد. لاکتات سدیم یکی از این ترکیبات است که بطور طبیعی از تخمیر اسید لاکتیک به دست می آید. لاکتات سدیم دارای فعالیت ضد میکروبی بر روی باکتری های مولد فساد از جمله هوازی ها می باشد. همچنین از اکسیداسیون چربی ها جلوگیری نموده و بنابراین باعث افزایش زمان ماندگاری محصولات در طی نگهداری می شود. در این پژوهش، نمونه ی کباب کوبیده نیمه آماده، تحت سه تیمار (یک نمونه فاقد لاکتات سدیم (0%) به عنوان نمونه شاهد، یک نمونه حاوی 0.5% و نمونه دیگر حاوی 1% از لاکتات سدیم) بود، که در زمان ماندگاری 6 ماهه محصول، نمونه ها طی بازه های زمانی روز پس از تولید، 1، 2، 4 و 6 ماه نگهداری مورد آزمون و بررسی قرار گرفتند. نتایج حاصل از این بررسی نشان داد، در هر دو نمونه 0.5% و 1% موجب کاهش شمارش میکروبی تا حد مجاز استاندارد شده است اما نمونه حاوی 1% لاکتات سدیم با توجه به کاهش بیشتر شمارش میکروبی تیمار مناسب و مطمئن تری می باشد.

کلمات کلیدی:

کباب کوبیده، نگهدارنده طبیعی، لاکتات سدیم، خاصیت ضد میکروبی، زمان ماندگاری.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413702>

