

عنوان مقاله:

روشهای کاهش یا جایگزینی نیترات و نیتريت در فراورده های گوشتی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

یونس زاهدی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

با وجود پیشرفت های چشمگیر در صنعت غذایی نمکهای نیترات و نیتريت سدیم همچنان بصورت گسترده ای در گوشت و فراورده های گوشتی مورد استفاده قرار میگیرند از طرف دیگر باقیمانده نیتريت باعث تولید ترکیبات سرطانزای نیتروزآمینها و همچنین بیماری مت هموگلوبینمیا در کودکان و کهنسالان می گردد از این رو یکی از چالشهای اصلی سازمان های تنظیم کننده قوانین و مقررات غذای تعیین حداکثر مقدار مجاز نمکهای نیتريت و نیترات در فراورده های گوشتی می باشد کاهش نیتريت باقیمانده در فراورده با راهکارهایی مانند اصلاح فرمولاسیون استفاده از باکتریهای احیا کننده نیتريت بسته بندی تحت خلا و استفاده از پرتوگما صورت گرفته است جایگزینی کامل نیتريت با روشهای اصلاح فرمولاسیون و استفاده از باکتریها انجام شده است نکته جالب توجه این است که بدن انسان پیوسته در حال تولید نیتريت و نیترات می باشد و آثار سودمند نیتريت روی تحرک دستگاه گوارشی و رگها ثابت شده است.

کلمات کلیدی:

نیتريت - فراورده های گوشتی - نیتروزومیوگلوبولین - کلستریدیوم بوتولینوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148489>

