

عنوان مقاله:

مروری بر اثر فشار هیدرواستاتیک بالا بر کیفیت گوشت و فراورده های گوشتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

هدی شهیری طبرستانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی

محمدجواد وریدی - عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

فناوری فشار هیدرواستاتیک بالا به عنوان یک فناوری نوظهور غیرحرارتی جهت فراوری و نگهداری کمینه طیف وسیعی از مواد غذایی بویژه گوشت و فراورده های گوشتی بکار می رود برهمکنشهای ضعیف هیدروژنی هیدروفوبی و اتصالات یونی تحت تاثیر تیمارهای فشار هیدرواستاتیک بالا قرارمیگیرند درحالیکه اتصالات کووالانسی تغییری نمی کنند بسته به تیمار فشار مورد استفاده تغییرات اجزا تشکیل دهنده سیستمهای گوشتی بویژه پروتئین ها آنزیم ها و لیپیدها خواص کیفی و عملکردی ازجمله ویژگیهای بافت تردی / سفتی ، رنگ ، خواص امولسیون کنندگی تشکیل ژن ویژگیهای حسی درسیستم های گوشتی متفاوت می باشد که درمقاله حاضر بصورت مروری پیرامون هریک از آنها بحث شده است

کلمات کلیدی:

فشار هیدرواستاتیک بالا - گوشت - فراورده های گوشتی - ویژگیهای عملکردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148724>

