

عنوان مقاله:

بکارگیری دستاوردهای پزشکی بمنظور بهبود کیفیت گوشت منجمد بوسیله محافظ کرایونی و شیشه ای شدن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

افسانه نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

نگهداری بافت یکی از فرایندهای کارآمد در علم پزشکی بخصوص در پیوند اعضا به شمار می رود روشهای مختلفی در این حوزه ابداع و استفاده شده اند انجماد روشی است که امروزه بمنظور نگهداری بافت موجودات زنده به کار می رود با این حال این فرایند معایبی همچون آسیب فیزیکی را به بافت وارد می سازد لذا روش جایگزینی نیاز است که علاوه بر نگهداری طولانی مدت بافت حفظ کیفیت بالای آن را نیز تامین نماید در روشهای به کاررفته برای این منظور بافت یا سلول به همراه ترکیبات شیمیایی محافظ تحت انجماد سریع قرار گرفته و در نتیجه مانع از تشکیل یخ و آسیب ناشی از آن میشوند در این پژوهش سعی گردیده است با معرفی آخرین دستاوردهای علم پزشکی در نگهداری سالم بافت همان روشها یا بهینه شده آنها به علوم صنایع غذایی بمنظور نگهداری گوشت با کیفیت بسیار بالا اضافه و به کار گرفته شوند.

کلمات کلیدی:

گوشت ، نگهداری کرایونی - محافظ کرایونی - انجماد - شیشه ای شدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149203>

