

عنوان مقاله:

بررسی اثر مواد نگهدارنده طبیعی بر افزایش ماندگاری فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مهدی مولانژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی صنایع غذایی

مسعود هدایتی فرد - دکتری تخصصی صنایع و فرآورده های شیلات

محمد احمدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه

مسعود قنبری - کارشناس ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

محصولات گوشتی بخصوص سوسیس کالباس یکی از پرمصرف ترین مواد غذایی درجوامع مختلف می باشند با توجه به ماهیت فاسپذیر محصولات گوشتی بخصوص از لحاظ رشد میکروارگانیسم ها و اکسیداسیون چربی ها نیاز به روشهای بازدارنده و استفاده از مواد نگهدارنده به منظور جلوگیری و یا کاهش سرعت فساد این محصولات می باشد مواد شیمیایی مختلفی به منظور افزایش زمان ماندگاری و حفظ کیفیت محصولات گوشتی استفاده می شود که یکی از پرمصرف ترین آنها نمکهای نیترات و نیتريت می باشد طی تحقیقات بعمل آمده مشخص گردید استفاده بی رویه و خارج از غلظت معمول نمکهای نیترات و نیتريت موجب بروز بیماریهای مختلفی مانند سرطان و ... می شود با توجه به معضالت استفاده از این گونه نگهدارنده ها گرایش به مصرف مواد نگهدارنده طبیعی جهت افزایش زمان ماندگاری محصولات گوشتی افزایش یافته است به همین منظور تحقیقات و مطالعات زیادی بر روی استفاده از عصاره نعناع آویشن توکوفرول عصاره رزماری کیتوزان و ... صورت گرفته است دراین تحقیق اثر دو ترکیب طبیعی کیتوزان و عصاره رزماری بر زمان ماندگاری محصولات گوشتی مورد بررسی قرارگرفت که نتایج حاصل از اثر مثبت آنها بوده است.

کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی - ماندگاری - نگهدارنده های طبیعی - کیتوزان - عصاره رزماری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149947>

