

عنوان مقاله:

بررسی اثر جایگزینی لاکتات سدیم در فرمولاسیون فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نادیا شکرانه - کارشناسان ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

هدی آخوندان

خلاصه مقاله:

برخی نگهدارنده های شیمیایی مانند سوربات پتاسیم بنزوات سدیم و نیتریت سدیم با هدف افزایش دوره ماندگاری فرآورده های گوشتی مختلفی همچون انواع سوسیس و کالباس 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 مطالعات زیادی صورت پذیرفت که بتوان یکنترکیب طبیعی را به عنوان جایگزین معرفی کرد لاکتات سدیم نمک خنثی اسیدلاکتیک می باشد که یکنترکیب طبیعی بافت ماهیچه است این نمک به عنوان افزایش دهنده دوره ماندگاری بهبود دهنده عطر و طعم رنگ و راندمان تولید در فرآورده های گوشتی کاربرد دارد همچنین دارای فعالیت ضد میکروبی می باشد بطوریکه اثر ممانعت کنندگی بر روی باکتریهای مولد فساد و پاتوژن هایی از جمله استافیلوکوکوس اورئوس سالمونلا تیفی موریوم لیستریا منوسیتوژنز داشته و نیز بر روی تولید توکسین پروتئولیتیک حاصل از کلاستریدوم برتولینوم نوع A,B,C اثر تاخیری دارد.

کلمات کلیدی:

لاکتات سدیم - فرآورده های گوشتی - نگهدارنده شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150001>

