

عنوان مقاله:

فرآورده های گوشتی کم نمک

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 24

نویسنده:

روبالسادات میرمحمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در اغلب کشورهای صنعتی میزان مصرف سدیم در مصارف غذایی به شکل فزاینده ای افزایش یافته است این افزایش مصرف با افزایش فشار خون ارتباط تنگاتنگ دارد و در نتیجه باعث افزایش سکنه و مرگ زودرس به واسطه ی بیماریهای قلبی و عروقی می شود منبع عمده سدیم در رژیم غذایی در کلرید سدیم موجود می باشد این موضوع ثابت شده است که بیش از 6 گرم نمک بطور روزانه برای هر شخص با افزایش فشار خوندرسن بالا همراه می باشد فرآورده های گوشتی فراوری شده یکی از منابع اصلی سدیمبه فرم نمک طعام است کلرید سدیم روی طعم بافت و تاریخ انقضای این فرآورده ها تاثیر میگذارد درواقع مشکل عمده درمورد فرآورده های گوشتی کم نمک فقط مقداری شوری درنظر گرفته شده نیست بلکه کاهش نمک ویژگیهای این فرآورده ها مثل بافت و تاریخ انقضای آنها را نیز تحت الشعاع قرار میدهد. با افزودن فسفات به این محصولات تا حدودی می توان برخی ویژگیها از قبیل استحکام فرآورده را جبران کرد همچنین استفاده از جایگزین های نمک به خصوص کلرید پتاسیم در ترکیب با عوامل پوشش دهنده و استفاده از طعم دهنده که وقتی با نمک استفاده می شوند می توانند شوری محصول را بالا ببرند راه کارهای دیگری برای جبران کاهشنمک طعام در فرآورده های گوشتی می باشند.

کلمات کلیدی:

سدیم - فرآورده های گوشتی - نمک - کاهش نمک - جنبه های حسی و تکنولوژیکی - سلامتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150151>

