

عنوان مقاله:

گوشت های تقلیدی و آینده آن ها در صنعت غذا

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محمدرضا کیانیانی - دانشجو کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

سحر روشک - پژوهشگر پسا دکتري، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

سبحان سوادکوهی - دپارتمان نوآوری و کاربردی، ادویه جات هلا استرالیا، ملیورن ویکتوریا، استرالیا

فخری شهیدی - استاد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

آنالوگ های گوشتی گیاهی، حشرات خوراکی و گوشت کشت داده شده، جایگزین های اصلی گوشتی هستند که می توانند در آینده عنوان منابع پروتئینی مورد استفاده قرار گیرند. همچنین اعتقاد بر این است که اهمیت جایگزین های گوشت به دلیل نگرانی در مورد پایداری محدود سیستم تولید گوشت سنتی افزایش خواهد یافت. انتظار می رود که جایگزین های گوشت بر اساس مزایای محدودیت های مختلف، نقش های متفاوتی داشته باشند. آنالوگ های گوشتی گیاهی و حشرات خوراکی می توانند جایگزین گوشت سنتی به عنوان یک منبع پروتئین خوب از دیدگاه ارزش غذایی شوند. علاوه بر این، گوشت های گیاهی را می توان در اختیار طیف وسیعی از مصرف کنندگان قرار داد (به عنوان مثال، به عنوان محصولات غذایی گیاهی یا حلال). با این حال، علیرغم پیشرفت های فنی در حال انجام، خوشمزه بودن آنها، از جمله ظاهر، طعم و بافت، هنوز با استاندارد مصرف کنندگان که از گوشت های سنتی مبتنی بر دام تهیه شده است، متفاوت است. در همین حال، گوشت کشت شده تنها روشی است که برای تولید گوشت ماهیچه ای حیوانی واقعی است. بنابراین، محصول نهایی در مقایسه با سایر آنالوگ های گوشت، بیشتر شبیه گوشت است. با این حال، مشکلات فنی، به ویژه در تولید انبوه و هزینه قبل از تجاری سازی باقی می ماند. با این وجود، این جایگزین های گوشت می توانند بخشی از منابع پروتئینی آینده ما باشند و در عین حال رابطه مکمل با گوشت سنتی را حفظ کنند.

کلیمات کلیدی:

گوشت تقلیدی، گوشت های تقلیدی بر پایه گیاهان، گوشت های کشت داده شده، حشرات خوراکی، منابع پروتئینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1693607>

