

عنوان مقاله:

مروری بر فرمولاسیون های جدید برای تولید سوسیس های تخمیری سالم تر

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهدی محمدیان - اعضا کمیته پژوهشی دانشجویان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

محمدامین محمدی فر - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

محمد شایسته فر

غلامحسین محمدیان

خلاصه مقاله:

ازنقطه نظر سلامتی استفاده بیش از حد محصولات گوشتی به خصوص سوسیسهای تخمیری خهشک بهدلیل بالا بودن مقدار سدیم و چربی حیوانی توصیه نمی شود تلاشهای زیادی درصنعت گوشت انجام گرفت تا محصولات جدید با خصوصیات تغذیه ای بهتر و سالم تر نسبت به محصولات سنتی تولید گردد CaCl_2 ، KCl و کلسیم آسکوربات به عنوان جانشینی برای NaCl تعیین گردیدند که استفاده از آنها باعث تولید محصولاتی با کیفیت حسی قابل قبول و سدیم کمتر شده که حتی میتواند به عنوان منبع خوبی برای دریافت پتاسیم و کلسیم باشد درارتباط با چربی تحقیقات اخیر برروی استفاده از فیبرها و روغنهای گیاهی به عنوان جانشینی برای چربیهای حیوانی متمرکز شده اند. استفاده از فیبرها منجر به تولید محصولات با انرژی و چربی کم شده است.

کلمات کلیدی:

سوسیس های تخمیری خشک، فرمولاسیون، سلامتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177692>

