

عنوان مقاله:

تأثیر روشهای حرارتی سنتی و مایکروویو بر روی عضله ی راسته (Longissimus Dorsi) گوسفند

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 30 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده میکروسکوپ الکترونی جهت مطالعه ساختمان میکروسکوپی عضله راسته گوسفند مورد استفاده قرار گرفت. در این تحقیق سه تیمار شامل نمونه خام (شاهد) روش حرارتی سنتی و روش حرارتی مایکروویو بکار رفت. برای حرارت دادن عضله به روش سنتی آن با دمای ۱۶۳ درجه سانتیگراد و به از مایکروویوی با فرکانس ۲۴۵۰ مگاهرتز و توان ۷۰۰ وات استفاده شد. در کلیه تصاویر میکروسکوپی از عضله پخته شده به روش حرارتی سنتی صدمه ای در سطح ساختمان عضله فیبر های عضلانی مشاهده نگردید. اما در روش حرارتی مایکروویو صدمات ساختمانی بیشتری در فیبرهای عضلانی مشاهده گردید. تولید حرارت در سرتاسر عضله در روش حرارتی مایکروویو سبب ایجاد صدمه در سطح فیبر های عضلانی گشته و حتی بعضی قسمت های فیبر های عضلانی در تصاویر بدست آمده از همدیگر جدا شده اند که نشان دهنده پاره شدن یا گسیختگی پاره ای از قسمت های فیبر های عضلانی می باشد

کلمات کلیدی:

Key words: Scanning Electron Microscopy, Longissimus Dorsi, Ovine, Microwave heating, Conventional heating

کلید واژگان: میکروسکوپ الکترونی، عضله راسته، روش حرارتی سنتی، روش حرارتی مایکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825637>

