

## عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی بر فرآورده های گوشتی (مروری)

## محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

مرضیه الیاسی - کارشناس ارشد مهندس صنایع غذایی، شرکت صنایع غذایی الکا اسپادان، اصفهان

## خلاصه مقاله:

خمیر مرغ فرآورده یکنواخت متشکل از گوشت مرغ (گوشتی، تخم گذار، مادر) مناسب برای مصرف انسان است که با استفاده از وسایل مکانیکی از لاشه کامل فاقد پوست و اندرونه یا استخوان های حاوی گوشت مرغ حاصل می شود؛ به گونه ای که استخوان تحت فشار از گوشت جدا شده و ساختمان فیبر عضلانی از دست رفته یا تغییر می کند. مقدار کلسیم برای گوشت جداسازی شده به روش مکانیکی یکی از مهم ترین پارامترهای کنترلی است که نشان دهنده وجود استخوان در بافت فرآوری شده است. هدف از این تحقیق، بررسی اثر افزودن گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی بر فرآورده های گوشتی می باشد.

## کلمات کلیدی:

خمیر مرغ، کلسیم، استخوان، جداسازی شده، مکانیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1930963>

