

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر ماریناد کردن گوشت با استفاده از اسید لاکتیک بر برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی همبرگر

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

عاطفه اصفهانی مهر - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی_تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آاز

سید ابراهیم حسینی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقی

وجیهه فدایی نوغانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین مشکلات همبرگرهای با درصد گوشت بالا جنبه های کیفی محصول تولیدی به ویژه تردی آن میب اشد در این پژوهش به منظور بهبود کیفیت خوراکی همبرگر از اسید لاکتیک در سه سطح 0/5 و 1/5 و 1/5 درصد جهت ماریناد کردن 40 درصد از گوشت ران مصرفی به مدت 15 ساعت در دمای 4 درجه سانتیگراد استفاده گردید سپس تیمارها از نظر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی بافتی و حسی با نمونه شاهد مقایسه شدند نتایج ازمونهای انجام شده نشان داد که pH تیمارهای تولید شده با افزایش درصد اسید بطور معنی داری کاهش یافت میزان رطوبت با افزایش درصد اسید از 0/5 تا 1 درصد افزایش و کاهش معنی داری داشت و برای میزان چربی عکس این نتایج مشاهده شد در میزان پروتئین تفاوت معنی داری مشاهده نگردید در حالیکه خاکستر افزایش معنی داری در تیمار 0/5 درصد نشان داد *a در تیمارهای 0/5 و 1 درصد افزایش معنی داری داشت *b تفاوت معنی داری نشان داد ولی *L در تیمار 1/5 درصد کاهش معنی داری نشان داد میزان نیروی برشی در تیمار 0/5 درصد بطور معنی داری کاهش یافت و از نظر پذیرش کلی تیمار 0/5 درصد افزایش معنی داری داشت بر اساس نتایج تحقیقات در نهایت تیمار 0/5 درصد به عنوان بهترین نمونه انتخاب گردید.

کلمات کلیدی:

همبرگر، ماریناد کردن، اسید لاکتیک، تردی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205377>

