

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد پوشش های خوراکی فعال در نگهداری گوشت مرغ

محل انتشار:

هشتمین کنفرانس بین المللی علوم و صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی و محیط زیست (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

مهديه قمری - استاد یار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک، قزوین

سمیه حسین زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک، قزوین

رویا توده روستا - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک، قزوین

خلاصه مقاله:

گوشت با توجه به ترکیب و نحوه تولید آن مستعد آلودگی و فساد سریع می باشد. بنابراین به منظور افزایش مدت زمان ماندگاری آن استفاده از ترکیبات دارای خصوصیات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی همواره به عنوان راهکار، مدنظر محققین بوده است. مهمترین چالش گوشت، فسادپذیری زیاد آن می باشد که از جنبه سلامت و کیفیت آن را تحت تاثیر قرار میدهد. طی سالها، به منظور افزایش مدت زمان نگهداری در دمای پایین، افزودنی های سنتزی زیادی استفاده شده است. افزودنی های سنتزی دارای خواص سرطانزایی و سمیت هستند؛ بنابراین با افزایش نگرانی مصرف کنندگان از مصرف چنین افزودنی هایی، تقاضا برای گوشت و محصولات گوشتی سالمتر و افزودنی های غذایی طبیعی افزایش یافته است. با توجه به اینکه کاربرد پوشش های خوراکی و اسانس های گیاهی موجب کاهش جمعیت پاتوژن ها می شود و در خصوص مصرف محصولات گوشتی نکته مهم برای مصرف کنندگان، سلامت و حفظ کیفیت محصول می باشد، لذا هدف اصلی از کاربرد تلفیقی پوشش های خوراکی با اسانس ها، افزایش ماندگاری گوشت با روشی است که موجب جلوگیری از رشد عوامل فساد و نیز کنترل تغییرات شیمیایی در طول نگهداری باشد.

کلمات کلیدی:

پوشش های خوراکی، زمان ماندگاری، گوشت مرغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2096695>

