

عنوان مقاله:

انتخاب ماده ی پایدار کننده ی مناسب گوشت های کنسروی با استفاده از تکنیک TOPSIS

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی مهندسی صنایع و سیستم ها (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

اعظم السادات مصطفوی - دانشجوی کارشناسی ارشد سازمان مدیریت صنعتی

هادی شیرویه زاد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد نجف آباد، گروه مهندسی صنایع

خلاصه مقاله:

مواد پایدار کننده در گوشت های کنسروی در جلوگیری از خروج آب میان بافتی و چربی گوشت ابری شدن سس حاوی گوشت نقش داشته و موجب بهبود ظرفیت نگهداری آب درصد استحصال گوشت در محصول نهایی بافت و طعم گوشت می گردد توجه به این موضوع از آن رو حائز اهمیت است که استانداردهای ملی و بین المللی موجود در زمینه هرنوع غذا با توجه به اهمیت تغذیه ای و اقتصادی گوشت مقدار گوشت در آن غذا را تعیین نموده است بنابراین در صورت کاهش میزان استحصال گوشت در محصول نهایی ملزم به افزایش مقدار گوشت پیش از بسته بندی نهایی و در نتیجه افزایش هزینه ی محصول نهایی خواهیم بود که خود می تواند عاملی منفی در قابلیت بازاریابی و رقابت محصول گردد لذا انتخاب صحیح ماده ی پایدار کننده مطلوب در بهبود توسعه بازار مصرف محصولات کنسروی از این قبیل از اهمیت بالایی برخوردار می باشد در مطالعه اخیر با استفاده از تکنیک TOPSIS بر اساس معیارهای هزینه و درصد استحصال و زیرمعیارهای درصد استحصال گوشت در مرحله ماساژ گوشت درصد استحصال گوشت پس از مرحله پیش پخت و درصد استحصال پس از مرحله پخت و نیز هزینه های ناشی از ترکیبات محلول پایدا رکننده و میزان گوشت مصرفی سعی بر آن شده است تا ازمیان انواع پایدار کننده ی موجود در زمینه انواع گوشت که از نظر کیفیت محصول نهایی نتایج مطلوبی داشته اند بهترین نوع انتخاب گردد.

کلمات کلیدی:

پایدار کننده، گوشت کنسروی، کنسرو خوراک مرغ، TOPSIS، درصد استحصال گوشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/211196>

