

عنوان مقاله:

مطالعه اثر مشترک پیش تیمارهای مختلف و بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر خواص حسی میگوی تازه

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مهسا پاک دل - کمیته ی پژوهشی دانشجویان، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

سارا سهراب وندي - استادیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

خلاصه مقاله:

میگو یکی از فرآورده های دریایی با ارزش تغذیه ای بالا بوده که با توجه به ویژگی های منحصر به فرد بیولوژیک و فیزیولوژیک خود مستعد فساد پذیری است. این ماده غذایی دریایی به دلیل محتوای زیاد اسیدهای چرب اشباع نشده نسبت به فرآیند اکسیداسیون لیپیدها بسیار حساس بوده و این موضوع سبب تغییرات فیزیکی و شیمیایی مانند تندشدگی و بدطعمی می شود. آنتی اکسیدان ها یکی از موادی هستند که موجب به تعویق انداختن فساد، ترشیدگی یا تغییر رنگ ناشی از اکسیداسیون مواد غذایی می شوند. از سایر روش ها به منظور افزایش زمان نگهداری میگو می توان به استفاده از بسته بندی اتمسفر اصلاح شده اشاره کرد، به طوری که استفاده از این نوع فرآوری سبب پایداری بیشتر رنگ فرآورده و عدم سفتی بافت و جلوگیری از اکسیداسیون لیپیدها می شود. بنابراین می توان توسط پیش افزودنی های مختلف و بسته بندی اتمسفر اصلاح شده با ترکیبات مختلف گازی، خواص حسی میگوی تازه را بهبود بخشید.

کلمات کلیدی:

اتمیسفر اصلاح شده، آنتی اکسیدان، میگو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235039>

