

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی گوشت های ماریناد شده با آنزیم پروتئولیتیک شیرابه گیاه استبرق (Calotropis procera)

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مهران عزیزپور - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، پژوهشگر سازمان تحقیقات و جهاد خودکفایی ندسا- مرکز رشد فناوری دریا

معصومه مهربان سنگ آتش - استادیار گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی مشهد

محمود نجف زاده - عضو گروه پژوهشی افزودنیهای غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی مشهد

خلاصه مقاله:

هدف: در این تحقیق، از پروتئاز شیرابه گیاه استبرق به منظور ترد کردن گوشت استفاده شد. روش پژوهش: بدین منظور شیرابه از گیاه توسط شکستن ساقه ها استخراج شد. متغیر مستقل در این پژوهش غلظت پروتئاز در پنج سطح (6,4,2,0/5,0w/w) بود. نمونه های تحت تیمار شامل گوشت گاو و مرغ مادر (تخم گذار) بود. به منظور تأثیر، شیرابه بر نمونه ها، ویژگیهایی همچون رطوبت، pH، ظرفیت نگهداری آب (WHC)، بازده پخت، پپتیدهای محلول TCA، ارزیابی حسی بررسی گردید. نتایج و بحث: نتایج نشان داد که با افزایش غلظت پودر شیرابه میزان رطوبت، ظرفیت نگهداری آب و بازده پخت به طور معنی داری در نمونه های تیمار شده کاهش می یابد ($p < 0/5$). از طرفی با افزایش غلظت پودر شیرابه pH و پپتیدهای محلول TCA روند افزایشی داشتند. در ارزیابی حسی با افزایش غلظت پودر، نمونه های گوشت تیمار شده به طور قابل توجهی امتیاز بالاتری برای آبدار بودن، قابلیت ارتجاعی، نرمی و پذیرش کلی در مقایسه با نمونه های کنترل دریافت کردند. همچنین مشاهده شد که در خصوصیات از جمله نرمی و پذیرش کلی امتیاز نمونه های تیمار شده با 4%، بالاتر از نمونه های تیمار شده با 6% پودر شیرابه بود. از اینجا می توان استنباط کرد که سطح 4% از نظر پذیرش کلی سطح بهینه می باشد. نتیجه گیری کلی: از این نتایج می توان استنباط کرد که پروتئاز شیرابه گیاه استبرق می تواند به طور موثر به عنوان عاملبرای ترد کردن گوشت بدون تأثیر منفی بر دیگر پارامترهای کیفی گوشت استفاده شود.

کلمات کلیدی:

استبرق، بازده پخت، ظرفیت نگهداری آب، ماریناد کردن، Ph

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267128>

