

عنوان مقاله:

مروری بر ترکیبات، ارزش غذایی و ویژگی های فرآورده های حاصل از گوشت شتر

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

برائتعلی زارعی یام - دانش آموزته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرتضی خمیری - دانشیار و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی- دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

شتر به رده Artiodactyla زیر رده Tylopoda خانواده Camelidae تعلق دارد که شامل دو تبار منشاء Camelini شترهای دوکوهانه و Camelus bactrianum و یک کوهانه Camelus dromedaries و alpaca, guanaco, llama, vicuna Lamini () می باشد. شتر حیوانی مقاوم است و در شرایط نامساعد بیابان می تواند منبع خوبی از گوشت باشد. بیشترین تعداد شتر در شمال آفریقا و خاورمیانه وجود دارد. در قرآن کریم از گوشت شتر به عنوان معجزه یاد شده است و در بسیاری از نقاط دنیا نیز از آن برای درمان بسیاری از بیماری ها استفاده می شود. گوشت شتر منبع مناسبی از ویتامین ها، آهن، کلسیم و فسفر است و در مقایسه با گوشت گاو، چربی، پروتئین، پتاسیم و خاکستر کمتری دارد و به خاطر وجود چربی و کلسترول کمتر باعث کاهش چربی و کلسترول در بدن مصرف کننده خواهد شد و خطر بیماری های قلبی- عروقی و انواع سرطان را کاهش می دهد. فرآورده های گوشتی مختلف تهیه شده از گوشت شتر مانند سوسیس و کالباس، همبرگر و سایر محصولات نیز کیفیتی مناسب برابر با گوشت گاو یا حتی بهتر از آن داشته اند. کوهان شتر نیز قابل مصرف است. بنابراین با توجه به وجود پتانسیل پرورش شتر در کشور، امکان استفاده از گوشت شتر در تولید محصولات غذایی مختلف وجود دارد.

کلمات کلیدی:

آهن، چربی، ظرفیت نگهداری آب، کلسترول، گوشت شتر، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297251>

