

عنوان مقاله:

بررسی جایگزینی نیتريت با ساير تركيبات در فراوری گوشت

محل انتشار:

بيست و دومين كنگره ملی علوم و صنايع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

آريتا خورسندی - شیراز، دانشکده کشاورزی

محمدهادی اسکندری - دانشگاه شیراز، دانشکده کشاورزی

خلاصه مقاله:

نیتريت سبب ایجاد تغییر مطلوب در رنگ، اثر آنتی اکسیدانی و ایجاد طعم در فراورده‌های گوشتی میشود و از رشد بسیاری از باکتریهای بیماری زا به خصوص کلستریدیوم بوتولینوم جلوگیری میکند. ترکیبات نیتروزآمینایجاد شده از نیتريت و آمین های ثانویه برای کودکان و بزرگسالان میتواند سرطان زا باشد. کاهش میزان نیتريت یکی از اهداف مهم در فراوری گوشت است. یکی از راه های جایگزین نیتريت استفاده از ادویهها و گیاهان آنتی میکروبیالاست. دانه خردل دارای اثرآنتی میکروبیال است و پارامتر رنگ، ظاهر و کیفیت کلی نمونههای فراوری شده با دانه خردل بدون نیتريت با سوسیس های فراوری شده با نیتريت مشابه است. از آب پنیر و پروتئین آب پنیر نیز به عنوان جایگزین نیتريت در فراوردههای گوشتی میتوان استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

فراورده های گوشتی، نیتريت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297320>

