

عنوان مقاله:

گوشت گاو خشک شده کافئین دار (Cafeinated Beef Jerky) ، غذایی مناسب برای رزمندگان

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

محمد احمدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، گروه علوم و صنایع غذایی، سوادکوه ، ایران

محمدرضا صادقی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات مازندران، گروه صنایع غذایی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

براساس تعریف موسسه بهداشت و بازرسی غذا، FSIS (Food Safety & Inspection Service)، وابسته به سازمان غذا داروی آمریکا (USDA) در سال 2006، بیف جرکی (Beef Jerky) این گونه تعریف شده است: گوشت گاو مغذی متراکم که در نتیجه فرایند خشک شدن وزن سبکی پیدا می کند. این اسنک (لبچره) نیازی به یخچال و فرایندهای اضافی در طول نگهداری ندارد و در حرارت اتاق ماه ها قابل نگهداری است. جرکی بسته به نوع گوشت و روش تولید دارای 5 - 4 درصد چربی ، 60 - 70 درصد پروتئین ، 9 - 11 درصد کربوهیدرات ، 53 درصد موادمعدنی و هرصد گرم آن حاوی 400 تا 500 کیلوکالری انرژی می باشد. یک تحقیق توسط Montain و همکاران در سال 2012 بر روی 15 نوع غذا و نوشیدنی حاوی کافئین انجام گرفت. جرکی بیشترین میزان مطلوبیت (30%) و جلوگیری از گرسنگی (40%) و سبکی (از لحاظ وزن) (23%) را در بین این مواعذایی کسب نموده است. کافئین نمودن این اسنک به سربازان و رزمندگان کمک می کند تا علاوه بردریافت یک غذای کامل آماده مصرف بدون پختن نگهداری در یخچال، هوشیاری خود را طی عملیات حفظ نمایند.

کلمات کلیدی:

گوشت گاو خشک شده کافئینه، اسنک (لبچره) ، بیف جرکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303195>

