

عنوان مقاله:

سوسیس تخمیری: میکروبیولوژی، تکنولوژی و ویژگیها

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

لطفعلی گل محمدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی سراسی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، صندوق پستی ۵۷۸

جمشید فرمانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی سراسی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، صندوق پستی ۵۷۸

خلاصه مقاله:

تخمیر به وسیله میکروارگانیسم ها یکی از قدیمی ترین روشهای نگهداری مواد غذایی به وسیله انسان است. سوسیس های تخمیری صنعتی اغلب کیفیت بالاتری در مقایسه با تخمیرهای کنترل شده دارند که البته این کیفیت بالاتر تا اندازه ای به مواد خام و ویژگیهای تکنولوژی مورد استفاده و همچنین فلور میکروبی مورد استفاده بستگی دارد. استفاده از استارتر کالچرهای نسل سوم موسوم به استارتر کالچرهای functional درایمنی میکروبی، ایجاد خواص ارگانولپتیک، تغذیه و سلامت نقش مهمی ایفا می کند. ترکیب اصلی تشکیل دهنده سوسیس تخمیری گوشت می باشد. که به همراه سایر مواد اولیه از جمله افزودنیها و کشت آغازگر مخلوط می شود. مهمترین میکروارگانیسم های تشکیل دهنده گوشت لاکتیک اسید باکتری می باشد. مخمرها و کپک ها نیز در تخمیر شرکت می کنند اما عملکردشان کمتر شناخته شده است.

کلمات کلیدی:

سوسیس تخمیری، استارتر کالچر، لاکتیک اسید باکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303363>

