

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد انواع روش های پوشش دهی در افزایش ماندگاری گوشت

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ملینا نورانی - دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

اکرم شریفی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

فاطمه حسینی طباطبایی - دانشجوی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه کاربرد لفافهای خوراکی در پوشش دادن انواع مواد غذایی رواج یافته است و این لفافها تا حد زیادی در حال جایگزین شدن به جای لفافهای سنتزی هستند و عوامل اصلی رواج آنها در صنعت غذا و انجام طیف وسیعی از پژوهشها در این مقاله مورد بحث قرار می گیرد. این پوشش ها بر خلاف لفافهای سنتزی باعث آلودگی محیط زیست نمی شوند. به دلیل تشکیل شدن از کربوهیدراتها، پروتئین ها یا لپیدها دارای ارزش تغذیه ای هستند. موجب حفظ ایمنی غذا از طریق جلوگیری از فساد و آلودگی میکروبی، به تعویق انداختن فساد و پلاسیدگی میوه ها و سبزیها طی انبارداری از طریق کاهش سرعت تنفس و ... می شوند. در این مقاله انواع پوششهای خوراکی شامل ژلاتین، کلاژن، آلزینات سدیم، آلزینات کلسیم، پکتین، کیتوزان و نانوذرات کیتوزان، صمغ زانتان، پروتئین آب پنیر همراه عصاره های گیاهی و عوامل موثر بر ماندگاری گوشت، حفظ کیفیتگوشت، خصوصیات بافتی و جذب روغن گوشت، خواص میکروبی، عملکردی و باکتریایی گوشت و خواص شیمیایی و حسی گوشت مورد بررسی قرار گرفته است

کلمات کلیدی:

پوشش دهی، گوشت، لفافهای خوراکی، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334349>

