

عنوان مقاله:

میکروکپسوله سازی روغن ماهی و افزودن آن بر روی کیفیت همبرگرگوشته گاو در طول ذخیره سازی

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

عیسی بهرامی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد منابع طبیعی، فرآوری محصولات شیلاتی، مطالعات دریاچه ارومیه، دانشگاه ارومیه، عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه. ایران

خلاصه مقاله:

گرایش مصرف کنندگان به سوی استفاده از غذاهای سالم در کشورهای توسعه یافته روبه رشد است. از روغن ماهی به عنوان یکی از غذاهای سالم یاد می شود. اسید چرب امگا-۳ یک اسید چرب ضروری برای سلامتی انسان است. اثرات این اسیدهای چرب بر سلامت انسان، پیشگیری از بیماریهای قلبی و عروقی، سرطان، عملکرد صحیح مغز و بافتهای عصبی به خوبی مشخص شده است. این اسیدهای چرب که توسط خود بدن ساخته نمی شوند، به همین دلیل امگا-۳ باید از طریق غذاها توسط بدن انسان دریافت گردد. همانطور که گفته شد روغن ماهی به عنوان منبع غنی از اسیدهای چرب امگا-۳ مانند EPA و DHA می باشد. با توجه به اینکه مرتباً توصیه میشود دریافت روزانه این اسیدهای چرب افزایش یابد و با توجه به پایین بودن پذیرش ماهیان چرب و همچنین دریافت آنها بصورت مکمل، باید به دنبال راههای دیگری بود تا از دریافت مقدار کافی اسیدهای چرب امگا-۳ اطمینان حاصل شود. یکی از راههای متداول غنی سازی غذاهای مختلف با روغن ماهی است، حال میکروکپسوله کردن روغن ماهی و افزودن آن بر روی کیفیت همبرگر گوشت گاو در طول ذخیره سازی یکی از راه های بسیار خوب برای حذف طعم نامطلوب و جلوگیری از اکسیداسیون روغن ماهی می باشد. یکی از راههای متداول غنی سازی غذاهای مختلف با روغن ماهی است، حال میکروکپسوله کردن روغن ماهی و افزودن آن بر روی کیفیت همبرگر گوشت گاو در طول ذخیره سازی یکپار راه های بسیار خوب برای حذف طعم نامطلوب و جلوگیری از اکسیداسیون روغن ماهی می باشد. بنابراین فرآورده گوشتی تولید شده دارای ارزش غذایی بالاتر، فراسودمند تر و سلامت مصرف کننده را تضمین می کند.

کلمات کلیدی:

روغن ماهی، امگا-۳، میکروکپسوله کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/485066>

