

## عنوان مقاله:

بررسی اثر درصد گوشت و دمای پخت بر میزان میوگلوبین در سوسیسگوشت قرمز طی نگهداری

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

هدا بهنود - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

هما بقایی - عضو هیات علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف از انجام این تحقیق بررسی اثر درصد گوشت، درجه حرارت پخت و زمان انبارسازی سرد بر میزان میوگلوبین، در سوسیس های گوشت گاو بود. سوسیس های تهیه شده با درصد گوشت های 40 درصد و 80 درصد با دو دمای پخت 80 و 95 درجه سانتی گراد در طول مدت نگهداری 30 روز و در 4 زمان روز یکم، پنجم، پانزدهم و سی ام و 3 بار تکرار مورد بررسی قرار گرفتند. میزان میوگلوبین نمونه ها با استفاده از روش اسپکتروفتومتری و بر اساس روش کریزیویکی اندازه گیری شد. در بررسی میزان میوگلوبین مشخص گردید که با افزایش درصد گوشت میزان میوگلوبین سوسیس کاهش پیدا کرد. افزایش درجه حرارت پخت منجر به کاهش معنادار ( $p < 0/05$ )، میوگلوبین شد. در روز یکم، اختلاف معناداری بین مقادیر میوگلوبین بین دو تیمار حرارت دیده در دمای 95 درجه سانتی گراد گزارش نشد ( $p > 0/05$ ). بیشترین میزان میوگلوبین مربوط به نمونه سوسیس 80 درصد گوشت با دمای پخت 80 درجه سانتی گراد به میزان 0/173 mM و کمترین آن مربوط به نمونه سوسیس 40 درصد گوشت با دمای پخت 95 درجه سانتی گراد به میزان 0/014 mM بود.

## کلمات کلیدی:

فرآورده های گوشتی، میزان میوگلوبین، حرارت، زمان نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564100>

