

عنوان مقاله:

اهمیت و ارزش تغذیه ای پروتیین حاصل از فیله گوشت مرغ و افزایش عمر ماندگاری این محصولات

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

شریعت اکبری - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل
ایران

یحیی مقصدلو - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه گرگان گرگان ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی آمل ایران

خلاصه مقاله:

امروزه همراه با افزایش آگاهی عمومی، اغلب مصرف کنندگان از مواد غذایی به عنوان وسیله ای به منظور تامین سلامت خود استفاده می کنند. گوشت و محصولات گوشتی مواد مغذی متراکمی هستند که منبع طیف وسیعی از مواد مغذی مانند پروتیین ها، چربی ها و ویتامین ها می باشد. برخوردار بودن از مواد مغذی مختلف و نیز داشتن انرژی کافی سبب می شود تا گوشت را در زمره بهترین و کامل ترین مواد غذایی طبقه بندی نمود. پروتیین های موجود در گوشت حاوی تمامی 9 اسید آمینه ضروری مورد نیاز بدن می باشند. وجود اسیدهای آمینه ارزشمند نظیر هیستیدین، ایزولوسین، لوسین، متیونین، تربیتوفان و سایر اسیدهای آمینه موجب تمایز این ماده غذایی با بسیاری از منابع پروتیینی دیگر گردیده است. همچنین وجود سایر مواد مغذی مانند هیدرات های کربن (گلیکوژن)، چربی ها و اسیدهای چرب نظیر اسید لینولیک، اسید لینولنیک و اسید آراشیدونیک که به عنوان یک منبع انرژی زا برای بدن محسوب می شوند و ریز مغذی هایی نظیر فسفات ها، سولفات ها و ویتامین ها به خصوص ویتامین های گروه B در گوشت، نشان دهنده ارزش و اهمیت این فراورده مهم در تغذیه انسان است.

کلمات کلیدی:

گوشت مرغ، پروتیین، اسید لینولیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647328>

