

عنوان مقاله:

اثر اسانس لعل کوهستان و آنغوزه بر خواص فیزیکیوشیمیایی گوشت سینه ی بوقلمون طی یک مریناد اسیدی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

بابک محمدی دولت آبادی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

نقیسه زمیندار - استادیار علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

گوشت فیله بوقلمون از جله گوشت های سفید است که از نظر فراوانی مصرف، رتبه دوم را به خود اختصاص داده است. طی این پژوهش سعی کردیم به کمک محلول مریناد، کیفیت، تردی و ویژگی های حسی گوشت فیله بوقلمون را افزایش دهیم. بدین منظور چهار نوع تیمار شامل آب مقطر (نمونه کنترل)، محلول مریناد (آب + اسید لاکتیک + همراه نمک)، محلول مریناد و اسانس لعل و همچنین محلول مریناد و عصاره آنغوزه به نسبت یک به یک تهیه گردید و با گوشت فیله ی بوقلمون طی روش غوطه وری در مدت زمان 2 ساعت و در دمای 4 درجه سانتیگراد مخلوط شدند. مریناد مورد مطالعه در این پژوهش شامل آب، اسید لاکتیک 5 درصد وزنی و کلرید سدیم 3 درصد وزنی می باشد که به آن 900ppm اسانس لعل کوهستان و 1400 ppm عصاره آبی آنغوزه اضافه شده تا اثر آن تکمیل گردد. قطعات گوشت بوقلمون با اندازه های تقریبی 3×3 و وزن 30 گرم بودند. قطعات گوشت پس از مریناد شدن در دمای 4 درجه در کیسه های استریل نگه داری شدند و در فاصله های 24 و 48 ساعته ویژگیهای کیفی و حسی آنها مورد ارزیابی قرار گرفتند. صفات بررسی شده شامل تست بافت، ارزیابی رنگ، ارزیابی حسی، pH، افت پخت و درصد جذب مریناد بود. با توجه به نتایج اندازه گیری نیروی برشی و مشاهده عکس های الکترونی، بافت گوشت بهبود یافت و ترد شد. اسید به همراه نمک و اسانس های معطر گیاهی باعث طعم دار و خوشبو شدن گوشت می شود. ^۱ (روشنایی) گوشت پس از مریناد کردن افزایش می یابد و باعث افزایش بازار پسندهای آن می شود.

کلمات کلیدی:

مریناد، گوشت بوقلمون، لعل کوهستان، آنغوزه، خواص فیزیکیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873602>

