

عنوان مقاله:

مروری بر شناسایی و اصلاح ویژگی های ژلاتین ماهی به عنوان یکی از منابع ژلاتین حلال

محل انتشار:

اولین کنگره ملی غذای حلال (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

لیلا خوشبوی لاهیجانی - کارشناس ارشد دانشکده ی علوم کشاورزی و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

سارا اله یاری بیک - استادیار دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

حامد اهری - دانشیار دانشکده ی علوم کشاورزی و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به ویژگی های تغذیه ای بالای ماهی و حلال بودن آن از دیدگاه دین اسلام ، تلاشهای بسیاری در راستای تولید و بهبود کیفیت ژلاتین ماهی صورت گرفته است تا بتواند به عنوانیک منبع مهم ژلاتین حلال مورد استفاده قرار گیرد.در این مقاله مروری، در ابتدا به بیانمختصری از قوانین ذبح حلال پرداخته شده است و بعد از شناسایی ژلاتین، ساختار و خواصعملکردی آن، کلیه روش های رایج در اصلاح ویژگی های عملکردی ژلاتین ماهی مورد بررسیقرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

ژلاتین، ماهی، حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/984185>

