

عنوان مقاله:

بررسی اثر همزمان گلوتامات، نشاسته و دما روی رطوبت نسبی چپیس گوشت در دمای محیط و یخچالی بعد از سه ماه نگهداری

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مارال روحانی اردشیری - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خزر. آمل. ایران

فرهنگ سلیمانی - استادیار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خزر آمل. ایران

انوشه رحمانی - عضو هیات علمی، رییس پژوهشکده سیستم های مدیریت کیفیت و بازرسی، پژوهشگاه استاندارد. کرج. ایران

ارمغان سعیدی - دانشجوی دکتری، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد علوم و تحقیقات. تهران. ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به کشش مصرف کننده به مصرف غذاهای آماده، تولید محصولات آماده مصرف با چربی و کلسترول پایین و پروتیین و مواد مغذی بالا حایز اهمیت میباشد؛ در این تحقیق تولید چپیس گوشت از گوشت گاو چرخ شده، آرد ذرت، نشاسته، نمک طعام، آنتیاکسیدان، طعمدهنده منو سدیم گلوتامات، ادویهجات بعنوان میان وعده سالم صورت گرفت. هدف این پژوهش بررسی اثر گلوتامات، نشاسته و دما روی میزان رطوبت نسبی چپیس گوشتهای نگهداری شده در دمای محیط و یخچالی بعد از سه ماه ماندگاری بود. نتایج نشان دادند که با افزایش دما و خروج رطوبت، رطوبت نسبی نمونهها کاهش یافت؛ اما با افزایش با افزایش غلظت نشاسته و گلوتامات به دلیل توانایی نگهداری آب بیشتر، رطوبت نسبی نمونهها افزایش یافت.

کلمات کلیدی:

چپیس گوشت، گلوتامات، نشاسته، دما

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574055>

