

## عنوان مقاله:

گوشت چرخ شده ماهی و بررسی تاثیر نگهدارندهای طبیعی در ماندگاری آن

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

مقدسه بهروز اسرمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

محمد احمدی - گروه بهداشت مواد غذایی، واحد آیت الله آملی، دانشگاه آزاد اسلامی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

تولید گوشت چرخ شده ماهی از ماهیان کم مصرف یک راهکار مناسب برای دادن ارزش افزوده به این ماهیان می باشد و گوشت چرخ شده از اهمیت بالایی برخوردار است زیرا می تواند به صورت مستقیم و یا اینکه به عنوان ماده پایه برای تولید سایر محصولات نظیر سوریمی، سوسیس ماهی و کوفته ماهی و... بکار برد. اما با توجه به فساد پذیر بودن گوشت ماهی استفاده از آنتی اکسیدان ها ضروری به نظر می رسد و با توجه اثرات سوء آنتی اکسیدانهای سنتزی به نظر می رسد استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی جایگزین مناسبی برای آنها باشد. لذا در مطالعه حاضر به مروری بر استفاده از نگهدارنده های طبیعی در ماندگاری گوشت چرخ شده ماهی می پردازیم.

## کلمات کلیدی:

گوشت چرخ شده، ماهی، نگهدارنده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647311>

