

عنوان مقاله:

مطالعه تاثیر برخی از جایگزین های چربی در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

شیما شهبازی - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد اهواز، دانشگاه آزاد اسلامی، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

مطالعات اپیدمیولوژی نشان داده است که میان نوع رژیم غذایی و خطر بروز برخی بیماری ها نظیر سرطان روده، چاقی و بیماری های قلبی و عروقی رابطه مستقیم وجود دارد. از این رو نگرانی های روزافزون پیرامون خطرات بالقوه مرتبط با مصرف غذا های با چربی زیاد سبب شده است تا صنعت غذا به توسعه فرمولاسیون های جدید و اصلاح محصولات غذایی سنتی به فرآورده های با محتوی چربی کمتری آورد. در مطالعه حاضر به تاثیر برخی از جایگزین های چربی در فرمولاسیون و امکان تولید فرآورده های گوشتی کم چرب نظیر کالباس، همبرگر و سوسیس پرداخته شده است. نتایج نشان داد که به کار بردن برخی از جایگزین های چربی مانند میکروکریستالین سلولز، نشاسته ذرت اصلاح شده، تفاله انگور قرمز و آرد دانه خربزه به خمیر حاصله ی فرآورده های گوشتی نظیر کالباس، همبرگر و سوسیس باعث کاهش مقدار کالری، کلسترول پایین و بهبود ویژگی های فیزیکوشیمیایی و بافتی شده است.

کلمات کلیدی:

جایگزین های چربی، کالباس، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749352>

