

عنوان مقاله:

تاثیر تغییرات بیوشیمیایی و ساختاری بعد از کشتار بر کیفیت گوشت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

سپیدار سیدی منصور - دانشجوی دکترا، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز، تبریز، ایران

لیلا روفه گری نژاد - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

هنگامی که حیوانی کشتار می شود، عضله بواسطه یک رشته تغییرات پس از ذبح (PM) به یک منبع غذایی بسیار مغذی و مطبوع تبدیل می شود. کیفیت گوشت و فرآورده های آن علاوه بر نحوه اداره حیوانات قبل از کشتار عمدتاً تحت تاثیر تغییرات فیزیکی و بیوشیمیایی دوره PM قرار می گیرد. در طی چند ساعت اول پس از ذبح، بافت های حیوانی در معرض تغییرات چشمگیری به لحاظ محیطی و بیوشیمیایی قرار می گیرند. در این محیط جدید، سلول های لاشه هر گونه تلاش برای حفظ شرایط فیزیولوژیکی بدن مانند درجه حرارت مطلوب، PH، غلظت اکسیژن و تامین انرژی را انجام می دهند. تبدیل عضله به گوشت فرآیندی پیچیده اما با قاعده و قابل پیش بینی است.

کلمات کلیدی:

آنزیم های پروتئولیتیک، پروتئین های میوفیبریلی، تردی گوشت، جمود نعشی، ظرفیت نگهداری آب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873724>

