

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر جایگزین طبیعی نیتريت و نیترات در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

تهمینه ضیایی بروجنی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم صنایع غذایی (بیوتکنولوژی)، موسسه آموزش عالی رودکی، تنکابن، ایران

جمشید فرمانی - استادیار دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، ساری، ایران.

خلاصه مقاله:

با وجود پیشرفت های چشمگیر در صنعت غذا، نمک های نیترات و نیتريت سدیم همچنان بصورت گسترده ای در گوشت و فرآورده های گوشتی مورد استفاده قرار می گیرند. از طرف دیگر، باقیمانده باعث تولید ترکیبات سرطان زای نیتروزآمین ها و همچنین بیماری مت هموگلوبینمیا در کودکان و کهن سالان می گردد. از این رو یکی از چالش های اصلی سازمان های تنظیم کننده قوانین و مقررات غذایی، تعیین حداکثر مقدار مجاز نمک های نیتريت و نیترات در فرآورده های گوشتی می باشد. کاهش نیتريت باقیمانده در فرآورده با راهکارهایی مانند اصلاح فرمولاسیون، استفاده از باکتری های احیا کننده نیتريت، بسته بندی تحت خلاء و استفاده از پرتو گاما صورت گرفته است. جایگزینی کامل نیتريت با روش های اصلاح فرمولاسیون و استفاده از باکتری ها انجام شده است. نکته جالب توجه این است که بدن انسان پیوسته در حال تولید نیتريت و نیترات می باشد و آثار سودمند نیتريت روی تحرک دستگاه گوارشی و رگ های ثابت شده است. هدف از انجام این مقاله مروری کوتاه بر تاثیر جایگزین کردن نیتريت و نیترات در فرآورده های گوشتی می باشد.

کلمات کلیدی:

نیتريت، نیترات، فرآورده های گوشت، بسته بندی، باکتری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/797324>

