

عنوان مقاله:

مروری بر جایگزینهای طبیعی نیتريت در فراورده های گوشتی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

الهام نورمحمدی - دانش آموخته مقصع کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

یکی از مشکلات موجود بر سر راه استفاده از فراورده های گوشتی، ترکیباتی است که به عنوان نگهدارنده در این محصولات مورد استفاده قرار می گیرد. ترکیبی که در حال حاضر به عنوان نگهدارنده اصلی در این محصولات مطرح می باشد نیتريت است. این ترکیب با وجود کمک به ایجاد رنگ و طعم در محصول، کاهش بار میکروبی و افزایش زمان ماندگاری در اثر واکنش با آمینها تولید ترکیب سرطانزای نیتروزآمین می نماید. در حال حاضر تحقیقات فراوانی به منظور بررسی تأثیر ترکیبات طبیعی به عنوان جایگزین نیتريت در این محصولات انجام گرفته است. آناتو و سوربات 2 گروه از ترکیبات طبیعی مطرح شده به عنوان جایگزین نیتريت در فراورده های گوشتی مانند مارتادلا می باشند. با وجود اینکه جایگزین کردن کامل نیتريت با سوربات و آناتو و حذف کامل نیتريت منطقی به نظر نمی رسد اما این دو ترکیب به شکل موفقیت آمیزی جایگزین بخشی از نیتريت شده و کیفیت محصول دستخوش تغییرات منفی و غیرقابل قبول نگردید

کلمات کلیدی:

نیتريت، آناتو، سوربات، فراورده های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150006>

