

ارزیابی اثرات پوشش‌های خوراکی آلزینات کلسیم بر ویژگی‌های حسی گوشت گوسفند تازه

سمیرا برنجی اردستانی^{۱*}، محمدحسین عزیزی^۲، گیتی ظهوریان^۳، زهرا هادیان^۴

تاریخ دریافت مقاله: اردیبهشت ماه ۱۳۹۷

تاریخ پذیرش مقاله: خرداد ماه ۱۳۹۸

چکیده

قطعات ماهیچه با استخوان در محلول حاوی ۵ گرم پودر آلزینات سدیم، ۴۵ گرم مالتودکسترین و ۲۰ گرم گلیسرول غوطه‌ور گردید تا تمام سطح آن با فیلم پوشیده شود. سپس آن را از محلول خارج کرده و اجازه داده شد تا محلول اضافی از آن جدا شود. در مرحله بعد، ماهیچه را ۳۰ ثانیه در محلول دوم شامل ۲/۷۴ گرم کلرید کلسیم و ۰/۹ گرم کربوکسی‌متیل سلولز غوطه‌ور کرده و بعد از خارج کردن آن از این محلول، اجازه داده شد تا محلول اضافی از آن جدا شود. این قطعات از بخش انتهایی خود توسط نخ‌ی به طناب پلاستیکی آویزان شدند تا پوشش‌ها کاملاً بسته شوند. سپس به‌طور تصادفی آن‌ها را به تعداد مورد نیاز برای آزمایش در روزهای ۰، ۱، ۳ و ۵ در بسته‌های جداگانه قرار داده و در یخچال در دمای ۴ درجه سلسیوس نگهداری شدند. سپس در روزهای مذکور اندازه‌گیری میزان رطوبت و ارزیابی حسی توسط ۸ نفر ارزیاب انجام شد. بین نمونه‌های شاهد و پوشش داده شده از نظر میزان رطوبت حفظ شده در گوشت، تفاوت معنی‌داری وجود نداشت. در بررسی حسی متغیرهای رنگ و بو هم تفاوت معنی‌داری رؤیت نشد، اما نمونه‌های پوشش‌دار امتیاز بهتری داشتند. از نظر ویژگی ابدار بودن نمونه‌های پوشش داده شده، به‌طور معنی‌داری امتیاز بیشتری داشتند. نتایج این تحقیق نشان داد که به-کارگیری پوشش خوراکی آلزینات کلسیم موجب بهبود ویژگی حسی می‌شود.

واژه‌های کلیدی

پوشش‌های خوراکی، آلزینات کلسیم، ویژگی‌های حسی،

۱- مقدمه

یکی از عوامل مهم کاهنده مقبولیت محصولات غذایی، به ویژه مواد گوشتی دهیدراتاسیون^۵ و تغییر رنگ است. پوشش‌های خوراکی بر پایه پلی‌ساکارید، پروتئین و لیپید، موجب افزایش ماندگاری و پذیرش محصولات از سوی مصرف‌کنندگان می‌شوند. پوشش‌های خوراکی با به تأخیر انداختن و از دست دادن رطوبت، کاهش اکسایش لیپیدی و تغییر رنگ، بهتر کردن ظاهر محصول در بسته‌های کوچک از طریق حذف آب‌چک، حفظ طعم‌دهنده‌های فرار و حامل‌های افزودنی‌هایی مانند عوامل ضد میکروبی و ضد اکسایشی و کاهش جذب روغن در طول سرخ شدن

گوشت گوسفند تازه

۱- دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی، پژوهشکده کاربرد پرتوها، پژوهشگاه علوم و فنون هسته‌ای، سازمان انرژی اتمی ایران.

(x نویسنده مسئول: sardestani@aeoi.org.ir)

۲- دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی، استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس (azizit_m@modares.ac.ir).

۳- کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، عضو هیأت علمی بازنشسته دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (g_zohourian2004@yahoo.com).

۴- دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی، استادیار انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی (hadian_z2004@yahoo.com).

5- Dehydration