

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

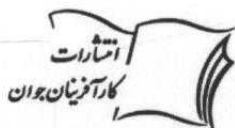
خمیر مرغ تولید و کنترل کیفیت

مؤلفین

سید رضا حجازیان

سیده زینب حاتمی تاکامی

سرشناسه	:	حجازیان، رضا، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	خمیر مرغ، تولید و کنترل کیفیت / مؤلفین سید رضا حجازیان، سیده زینب حاتمی تاکامی
مشخصات نشر	:	بابلسر: کارآفرینان جوان، ۱۳۹۲
مشخصات قاهره	:	۶۰ص: مصور، جدول
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۹۲-۵-۶
قیمت	:	۳۸۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	کتابنامه
موضوع	:	مرغ و خروس ها -- آماده سازی
موضوع	:	گوشت -- صنعت و تجارت -- کنترل کیفیت
شناسه خزانه	:	حاتمی تاکامی، سیده زینب، ۱۳۵۵
رده بندی کسره	:	ح ۳ خ ۱۳۹۲ / ۸۱۳۹۸ / TS
رده بندی دیوین	:	۹۶۴ / ۹۳
شماره کتابشناسی مدرسه	:	۳۱۹۰۲۷۷



شناسنامه کتاب

نام کتاب: خمیر مرغ، تولید و کنترل کیفیت
تألیف: سید رضا حجازیان، سیده زینب حاتمی تاکامی
ناشر: انتشارات کارآفرینان جوان
ویراستاری و صفحه آرایی: هما خرسندی
طراح جلد: کمیل قناعت
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۳۶۹۲-۵-۶
تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه
قیمت: ۳۸۰۰۰ ریال
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: نوین طرح
نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۲

در سال‌های اخیر استفاده از فرآورده خمیر مرغ در صنعت فرآورده‌های گوشتی به امری متداول تبدیل شده است. هر چند بعضاً از سوی دستگاه‌های نظارتی، قوانینی در عدم به‌کارگیری این فرآورده تدوین و ابلاغ گردیده است لیکن ضرورت تولید و قیمت مناسب این فرآورده باعث شده تا همچنان به عنوان یکی از مواد اولیه پر تقاضا در محافل صنعتی مورد توجه باشد.

با نگاهی به تاریخچه و روش تولید این فرآورده در جهان و بالطبع کشور ما، این حقیقت آشکارتر می‌شود که با رعایت قوانین و دستورالعمل‌های فرآوری خمیر مرغ، می‌توان نسبت به تولید انواع فرآورده‌های گوشتی با کیفیت مطلوب، منطبق با استانداردها و با قیمت تمام شده مناسب‌تر اقدام نمود.

تألیف این مجموعه با هدف آشنا نمودن کارشناسان فنی، مدیران تولید و دانشجویان صنایع غذایی و دامپزشکی با اصول و نحوه تولید این ماده غذایی و چگونگی کنترل کیفی بهینه آن انجام گردیده است و در تدوین این کتاب سعی شده تا ضمن معرفی انواع دستگاه‌های تولید کننده خمیر مرغ و مکانیسم کارکرد آن‌ها، به عوامل اثرگذار بر کیفیت آن از ابتدا تا انتهای فرآیند پرداخته شود.

در خاتمه خواهشمندیم تا دانش‌پژوهان و دست‌اندرکاران این صنعت با ارسال دیدگاه‌ها و پیشنهادات خویش، ما را در ارتقاء کیفیت این اثر در چاپ‌های آتی یاری رسانند.

مهندس محترم باشید

دکتر سید رضا جعفریان

فهرست مطالب

۷	فصل اول: ویژگی‌های گوشت مرغ
۸	اهمیت و ارزش غذایی گوشت طیور
۹	عضله گوشت
۱۰	ترکیبات شیمیایی عضله‌ی گوشت
۱۰	۱- آب
۱۰	۲- پروتئین
۱۰	۳- چربی
۱۰	۴- کربوهیدرات
۱۰	۵- مواد معدنی
۱۱	۶- ویتامین
۱۳	فصل دوم: کشتار مرغ
۱۴	کشتار مرغ
۱۴	عوامل مؤثر بر کیفیت گوشت مرغ
۱۴	۱- عوامل قبل از کشتار
۱۴	۲- عوامل بعد از کشتار
۱۴	کشتارگاه طیور
۱۵	مراحل کشتار و بازرسی مرغ در یک کشتارگاه صنعتی
۱۵	۱- مرحله ورود و تخلیه‌ی مرغ
۱۷	۲- بی‌حسی
۱۷	۳- ذبح
۱۸	۴- خیساندن در آب گرم
۱۹	۵- پرکنی
۱۹	۶- شستشو و جدا نمودن سر
۲۰	۷- تخلیه‌ی اندرونه
۲۱	۸- جدا نمودن پاها
۲۲	۹- چیلر
۲۳	۱۰- آبچکان و خشک کردن
۲۳	۱۱- بسته‌بندی
۲۴	شرایط ظاهری گوشت مرغ تازه و سالم
۲۷	شرایط نگهداری مرغ تازه و منجمد
۲۸	مدت زمان بهینه‌ی نگهداری مرغ و اجزای خوراکی آن
۲۸	شرایط خودروی حمل
۲۹	علائم فساد لاشه‌ی مرغ
۲۹	تخلفات کیفی در عرضه‌ی گوشت و بخش‌های خوراکی مرغ
۳۰	بازده لاشه‌ی مرغ

فصل سوم: فرآیند تولید خمیر مرغ..... ۳۳

۳۵	خمیر مرغ.....
۳۵	تولید خمیر مرغ.....
۴۰	سایر روش‌ها.....
۴۱	نکات مهم کار با دستگاه‌های استخوان گیر.....
۴۲	مخاطرات بهداشتی گوشت‌های جدا شده مکانیکی.....
۴۳	ترکیبات شیمیایی گوشت جدا شده مکانیکی.....
۴۵	جایگاه‌های مجاز تولید و بسته‌بندی خمیر مرغ.....
۴۵	الف- کشتارگاه‌های صنعتی طیور.....
۴۵	ب- کارگاه‌های برآورد و بسته‌بندی خمیر مرغ.....
۴۵	ج- کارخانجات تولید کننده فرآورده‌های گوشتی.....
۴۵	آیین کار بهداشتی برآورد و تبدیلی خمیر مرغ.....
۴۶	انجماد خمیر مرغ.....
۴۶	الف- خنک کردن.....
۴۷	ب- منجمد کردن.....
۴۷	نگهداری خمیر مرغ.....
۴۷	حمل و نقل خمیر مرغ.....

فصل چهارم: کنترل کیفیت خمیر مرغ..... ۴۹

۵۰	ویژگی‌های فیزیکی.....
۵۰	ویژگی‌های شیمیایی.....
۵۰	ویژگی‌های میکروبیولوژی.....
۵۱	ویژگی‌های بافت‌شناسی.....
۵۴	روش آزمون.....
۵۵	رنگ آمیزی نسج.....
۵۵	بررسی میکروسکوپی.....
۵۶	بیان نتایج.....
۵۷	بسته‌بندی خمیر مرغ.....
۵۸	نشانه‌گذاری خمیر مرغ.....
۵۹	منابع.....