

بسم الله الرحمن الرحيم

فرآوری و نگهداری گوشت

تألیف

دکتر سیاوش مکتبی

استادیار دانشگاه شهید چمران اهواز



نشر دانا

سرشناسه	: مکتبی، سیاوش، ۱۳۴۳ -
عنوان و پدیدآور	: فرآوری و نگهداری گوشت / تألیف سیاوش مکتبی
مشخصات نشر	: اهواز: تر آوا، ۱۳۹۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۳۴ ص: مصور، جدول، نمودار: ۱۷-۲۴ س م
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۴۹-۱۸-۳
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه
موضوع	: گوشت-- صنعت و تجارت
موضوع	: گوشت-- نگهداری
رده بندی کنگره	: HD ۹۴۱۵/م۷۴۴ ۱۳۹۰
رده بندی دیویی	: ۳۳۸/۴۷۶۶۴۵
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۴۶۰۱۵۱



نام کتاب: فرآوری و نگهداری گوشت

مؤلف: دکتر سیاوش مکتبی

طرح روی جلد: پری نادری

ناشر: تر آوا

شماره ی نشر: ۱۹۰

نوبت چاپ: اول / ۱۳۹۱

تیراژ: ۲۵۰۰ نسخه

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۴۹-۱۸-۳

قیمت: ۴۸۰۰ تومان

نشر تر آوا: اهواز: کیانپارس خیابان نهم پلاک ۱۲۸

نمابر: ۰۶۱۱-۳۳۸۳۷۳۴ همراه: ۰۹۱۶۱۱۳۶۷۸۵

taravapublication@yahoo.com

www.taravab.com فروشگاه اینترنتی

حق چاپ و نشر مخصوص ناشر است.

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۷	مقدمه مولف
	فصل اول
۱۰	خصوصیات فیزیکی و شیمیایی گوشت
۱۳	۱-۱ گوشت و اهمیت آن در تغذیه انسان
۱۶	۲-۱ ساختمان گوشت
۲۱	۳-۱ ترکیب شیمیایی گوشت
۲۸	۴-۱ تبدیل عضله به گوشت
۳۳	۵-۱ تغییرات غیر طبیعی پس از کشتار
۳۷	۶-۱ ترد شدن گوشت
۴۰	۷-۱ ظرفیت نگهداری آب در گوشت
	۸-۱ گوشت های مورد مصرف در صنایع غذایی
	فصل دوم
۴۷	فرآورده های گوشتی
۴۸	۱-۲ تعریف فراورده های گوشتی
۵۲	۲-۲ تجهیزات مورد استفاده در کارخانجات تولید فراورده های گوشتی
۶۱	۳-۲ فرآورده های حرارت دیده
۶۳	۴-۲ کالباس های خام یا تخمیری
۶۳	۵-۲ کالباس های پخته
۶۷	۶-۲ همبرگر و انواع آن
۶۷	۷-۲ فرآورده های گوشتی عمل آمده
۶۸	۸-۲ فرآورده های گوشتی عمل آمده خام
	۹-۲ فرآورده های گوشتی عمل آمده پخته
	فصل سوم
۷۱	فساد و روش های نگهداری گوشت
۷۶	۱-۳ فساد گوشت
	۲-۳ روش های نگهداری گوشت و فرآورده های گوشتی
	فصل چهارم
	مواد بسته بندی گوشت و فرآورده های گوشتی
۸۷	۱-۴ بسته بندی کاغذی

۸۸	۲-۴ بسته بندی پلاستیکی
۹۲	۳-۴ بسته بندی فلزی
۹۴	۴-۴ بسته بندی آلومینیومی
۹۴	۵-۴ بسته بندی شیشه ای
۹۶	۶-۴ بسته بندی چوبی
۹۷	۷-۴ بسته بندی پارچه ای
۹۷	۸-۴ پوشش های خوراکی
۹۸	۹-۴ مواد بسته بندی چند لایه
۹۸	۱۰-۴ کاربرد فناوری نانو در صنایع غذایی
۹۹	۱۱-۴ بسته بندی گوشت قرمز
۱۰۱	۱۲-۴ بسته بندی سوسیس و کالباس
۱۰۲	۱۳-۴ بسته بندی مرغ
۱۰۲	۱۴-۴ بسته بندی ماهی و فرآورده های آن
۱۰۲	۱۵-۴ پوشش های مصنوعی
	فصل پنجم کنسرو سازی
۱۰۹	۱-۵ کنسرو سازی
۱۱۰	۲-۵ مراحل کنسرو سازی
۱۱۲	۳-۵ کنسروهای گوشتی
۱۱۳	۴-۵ انواع قوطی کنسرو
۱۱۹	۵-۵ باستوریزاسیون فرآورده های کنسروی
۱۲۰	۶-۵ کنسرو سازی اسپتیک
۱۲۰	۷-۵ فساد گوشت های کنسرو شده
۱۲۳	۸-۵ آشنایی با سیستم HACCP
۱۳۲	منابع

مقدمه مولف

امروزه افزایش جمعیت جهان باعث نیاز روز افزون جامعه به غذا گشته و علاوه بر این کاهش منابع غذایی یکی از مهمترین مسائلی است که توجه مسئولین سیاسی و اقتصادی کشور را به خود معطوف داشته است. در این راستا، لزوم استفاده بهینه از منابع غذایی موجود و به کارگیری روشهای مطلوب نگهداری و جلوگیری از فساد آنان از جمله مواردی است که اهمیت آن بر هیچ کس پوشیده نیست.

علاوه بر این، رشد و توسعه جوامع و پیشرفت علوم و صنعت، سبب پیدایش عادات و سبک های نوین غذایی شده، به گونه ای که نیاز به تنوع محصولات و پیدایش فرآورده های جدید غذایی و کمک غذایی به شکل روز افزونی احساس می گردد. با توجه به اینکه گوشت یکی از مهمترین منابع پروتئینی در تغذیه انسان محسوب می گردد امروزه صنایع مرتبط با گوشت در دنیا و نیز در کشور اسلامی ما توسعه و پیشرفت چشمگیری داشته است. به نحوی که امروز شاهد توسعه روز افزون صنایع غذایی و افزایش و تنوع چشمگیر محصولات گوشتی در کشور هستیم. با توجه به رابطه مستقیم رشته صنایع غذایی با سلامت مردم و توجه خاص دولت و مردم به کمیت و کیفیت غذایی جامعه و ایجاد کارخانجات جدید صنایع غذایی اهمیت این رشته روز به روز در میان اقشار مختلف جامعه بیشتر نمودار می گردد.

در این کتاب سعی گردیده است مرور مختصری بر روند فرآوری و نگهداری گوشت از مرحله کشتار دام تا مراحل تولید، نگهداری و عرضه به مصرف کنندگان بعمل آید. علاوه بر این در نگارش کتاب سعی گردیده است مطالب شیوا و گویا و تا حد امکان ساده و قابل فهم ارائه شده و از پرداختن به مسائل پیچیده تکنولوژیکی و مفاهیم بنیادی که خود فرصتی دیگر می طلبد احتراز گردد. مطالعه این کتاب نه تنها برای دانشجویان رشته های مختلف از جمله دامپزشکی، دامپروری، تغذیه، بهداشت مواد غذایی، صنایع غذایی و رشته های مرتبط مفید می باشد بلکه برای مطالعه سایر علاقه مندان به این مباحث نیز جالب توجه خواهد بود.

این کتاب در ۵ فصل تدوین گردیده است که در فصل اول با خصوصیات فیزیکی و شیمیایی گوشت آشنا می گردیم. در فصل دوم به معرفی انواع فرآورده های گوشتی و روش تهیه آنها پرداخته شده است. در فصول بعدی نیز راجع به فساد و راه های نگهداری گوشت، بسته بندی گوشت، کنسرو سازی گوشت و محصولات گوشتی مطالب مفیدی ارائه گردیده

است. لازم به ذکر است که در نگارش کتاب از تجارب و اطلاعات سودمند اساتید گرامی، متخصصان و کارشناسان این رشته بهره فراوان گرفته شده است.

امید است این مجموعه بتواند گوشه ای از نیاز مطالعاتی علاقمندان به این رشته ارزشمند را برآورده نماید. بدیهی است علی رغم دقت فراوان در تدوین کتاب، مطالب ارائه شده خالی از اشکال نیست. لذا از خوانندگان گرامی درخواست دارم از نظرات و راهنماییهای خود جهت اصلاح نواقص اینجانب را بهره مند سازند.

در پایان ضمن سپاس فراوان از درگاه ایزد یکتا و تشکر از تمامی کسانی که در تدوین و نشر این کتاب با من همراهی نمودند، این کتاب را به روان پاک پدرم تقدیم می نمایم.

دکتر سیاوش مکتبی