



ترکیبات شیمیایی گوشت

و ویژگی آنها

گردآوری و تدوین:

دکتر رزاق محمودی

دکتر پیمان زارع

(اعضای هیات علمی دانشگاه تبریز)

سرشناسه: محمودی، رزاق، ۱۳۶۰ -
عنوان و نام پدیدآور: ترکیبات شیمیایی گوشت و ویژگی آنها/ رزاق محمودی، پیمان زارع.
مشخصات نشر: تبریز: پرپور، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری: ۷۷ ص: مصور، جدول.
شابک: 978-964-5714-80-0 ; ۴۲۰۰۰ ریال
یادداشت: کتابنامه
موضوع: گوشت — ترکیب
شناسه افزوده: پیمان زارع. ۱۳۵۶ -
رده بندی کنگره: ۱۳۹۱/۴۳۶۰/م/۱۹۶۰ TS
رده بندی دیویی: ۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی: ۷۷۰۸۶۷۱

پرپور انتشارات پرپور

نام کتاب : ترکیبات شیمیایی گوشت و ویژگی آنها
مؤلف : دکتر رزاق محمودی - دکتر پیمان زارع
ناشر : انتشارات پرپور
نوبت چاپ : اول/ ۱۳۹۱
قطع : رقعی
تیراژ : ۱۰۰۰ نسخه
شابک : ۰ - ۸۰ - ۵۷۱۴ - ۹۶۴ - ۹۷۸

قیمت ۴۲۰۰ تومان

مرکز پخش: تبریز- میدان شهرداری- روبروی پمپ بنزین - تلفن: ۰۴۱۱-۵۵۵۵۲۵۰

Email: Entesharate_parivar@yahoo.com

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
مقدمه	۵
فصل اول: اسیدهای آمینه	۷
فصل دوم: پروتئین‌ها	۱۳
فصل سوم: کلاژن	۱۹
فصل چهارم: فیزیولوژی عضله	۲۵
فصل پنجم: طعم گوشت	۳۳
فصل ششم: اصول انقباض و انبساط عضله	۳۹
فصل هفتم: آنزیم‌های گوشت	۴۳
فصل هشتم: چربی‌ها	۴۹
فصل نهم: تندشدگی چربی	۶۱
فصل دهم: لیوپروتئین با دانسیته بالا و دانسیته پائین کلسترول	۷۱
فصل یازدهم: ارزش غذایی گوشت و سایر مواد غذایی از پروتئین	۷۳
منابع	۷۷

مقدمه

انسانها گوشت و محصولات گوشتی را از هزاران سال قبل مصرف می نمودند، دندانهای ما جهت خوردن و جویدن گوشت تکامل یافته و شکل گرفته است. اشکال و فرم های تغلیط شده گوشت واجد شمار بالایی از عناصر و مواد معدنی و ویتامینهای با ارزش بوده و امروزه گوشت و محصولات آن به عنوان یک جزء متعادل و سلامت بخش جیره غذایی را تشکیل می دهد. امروزه در اغلب کشورها گوشت در استانداردهای ویژه غذایی تحت عنوان گوشت عضله شامل چربی و پوست تعریف می شود. در مقایسه به میزان کمتری فقط به عنوان Lean muscle (گوشت عضله لخم). این موضوع برای مصرف کنندگان عادی گیج کننده بوده زیرا که آنها اغلب بافتهای عضلانی (بدون استخوان و چربی) را به عنوان گوشت میدانند و دسته بندی چربی و پوست به عنوان گوشت را مطلع نمی باشند. میزان گوشت لخم حاصله از لاشه گاو حدود ۳۵ درصد، خوک ۴۵ درصد، گوساله ۳۸ درصد و بره حدود ۳۵ درصد می باشد. چربی همچنین بخشی از جیره غذایی متعادل انسان بوده و حضور چربی در گوشت و محصولات گوشتی فراهم کننده برخی خصوصیات تکنولوژیکی از قبیل اهداف ارگانولپتیکی و تغذیه ای می باشد. ارتباط ما بین مصرف چربی و افزایش وزن، هدف یک موضوع جالب می باشد که آن افزایش مصرف چربی ممکن است عامل افزایش سطح چاقی در جهان باشد.

کیفیت گوشت و محصولات گوشتی یک موضوع رایج اغلب مباحث می باشد. اگرچه امروزه اجماع عمومی در مورد تعریف و چگونگی استانداردهای واقعی اصطلاح کیفیت وجود ندارد. با این وجود کیفیت به طور کلی از ترکیب ۲ عنصر اساسی نشان داده می شود. به عبارت دیگر کیفیت کلی گوشت و محصولات گوشتی شامل برخی ویژگی های قابل اندازه گیری از قبیل شرایط میکروبیولوژیکی، تردی،

رنگ، آبدار بودن، ماندگاری، میزان PH و مقدار حشره کشها می باشد. به عبارت دیگر کیفیت کلی (تام) همچنین شامل جنبه ای که کمتر به راحتی اندازه گیری می شود: به مانند تصور و عقیده شخصی مصرف کننده از ارزش گوشت و محصولات گوشتی. این عقیده شخصی برای هر فرد حقیقی متفاوت بوده که می تواند تحت تأثیر فاکتورهای خارجی از قبیل تبلیغات تلویزیون و غیره که موثر بر عقیده شخص در برآورد کیفیت کلی (تام) بوده، قرار گیرد. اصطلاح کیفیت از نقطه نظر مصرف کننده، به طور ساده به معنی این است که مصرف کننده فکر می کند که این محصول ارزش خوبی برای پرداخت پول دارد و این قضاوت از فردی به فرد دیگری و از محصولی به محصول دیگری متفاوت می باشد.

مطالعه تکنولوژی گوشت مرتبط با ۳ قالب ساختمانی بوده که برای ساخت یک محصول گوشتی استفاده می گردد. تحت عناوین مواد خام، افزودنی ها و تکنولوژیهای ساخت مورد استفاده و همچنین ارتباط و تداخل ما بین سه مورد ذکر شده در بالا. تکنولوژی تولید مواد خام و افزودنیها و سایر مواد را جهت تولید بدست آوردن یک محصول با کیفیت مطلوب در غالب چهارچوب و اسکلت اقتصادی ترکیب و مورد استفاده قرار می دهد.