

نگاهی نو به فرآورده‌های

گوشتی و پروتئینی

جلد دوم: میوسین، کلاسیک، همبرگر، ناگت و...

تألیف: دکتر حسن ستاورز - مهندس میترا قاسمی

باتشکر از دکتر طاهره حاج سیدجوادی

دکتر بتول نواری

مهندس صدرا ستاورز

سرشناسه: ستاورز، حسین، ۱۳۴۱
 عنوان و نام پدیدآور: نگاهی نو به فرآورده‌های گوشتی/تالیف حسین ستاورز، میترا قاسمی.
 مشخصات نشر: تهران: انتشارات آراه، ۱۳۹۴
 مشخصات ظاهری: ۲ ج؛ ۵/۱۴ × ۵/۲۱ س.م.
 شابک: ۹-۶۴-۷۴۰۶-۶۰۰-۹۷۸ : دوره: ۲-۶۳-۷۴۰۶-۶۰۰-۹۷۸
 وضعیت فهرست نویسی: فیا
 مندرجات: ج. ۱. گوشت گوسفند، گوساله، مرغ و تخم مرغ. - ج. ۲. سوسیس، کالباس، همبرگر، ناگت و...
 موضوع: گوشت
 موضوع: گوشت - تغذیه
 موضوع: گوشت - بسته‌بندی
 موضوع: گوشت - نگهداری
 موضوع: گوشت - سلامت
 شناسه افزوده: قاسمی، میترا، ۱۳۵۰
 رده بندی کنگره: ۵۴ - ۲ س ۹ گ / TX ۵۵۶
 رده بندی دیویی: ۶۶ / ۳۶
 شماره کتابشناسی ملی: ۴۱۷۰۰۲

نام کتاب: نگاهی نو به فرآورده‌های گوشتی
 جلد دوم: سوسیس، کالباس، همبرگر، ناگت و...

مؤلفین: دکتر حسین ستاورز - مهندس میترا قاسمی
 چاپ و نظارت چاپ: محمداسد دولتی ۰۹۳۵۸۰۶۳۳۸
 صفحه آرای: یاسر عزآباد
 طراح جلد: محمداسد دولتی
 ناشر: انتشارات آراه
 سال نشر: ۱۳۹۴
 قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان
 نوبت چاپ: اول
 شمارگان: ۱۰۰۰ جلد
 شابک:
 شابک دوره:

حق چاپ برای مؤلفین محفوظ می‌باشد.
 آدرس: میدان انقلاب، ابتدای منیری جاوید ساختمان ۲۵۳، طبقه چهارم.

فصل یک - آشنایی کلی با فرآورده‌های گوشتی

مقدمه.....	۹
گوشت‌های فرآوری شده (پردازش شده).....	۱۰
آشنایی با فرآورده‌های گوشتی و شبه گوشتی متداول در ایران.....	۱۰
محصولات ماریناد شده و قطعات گوشت قرمز سوخاری:.....	۱۱
سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی.....	۱۳
مزایای مصرف فرآورده‌های گوشتی.....	۱۴
ارزش غذایی اجزای اصلی فرآورده‌های گوشتی:.....	۱۷
نظارت بر تولید فرآورده‌های گوشتی.....	۲۳

فصل دوم- انواع سوسیس و کالباس

مقدمه.....	۲۵
واژه شناسی سوسیس و کالباس.....	۲۶
تاریخچه تولید سوسیس و کالباس.....	۲۶
مقایسه سوسیس و کالباس ایران و سایر کشورها:.....	۲۹
طبقه بندی سوسیس و کالباس بر اساس میزان گوشت.....	۳۱
انواع سوسیس و کالباس.....	۳۱
مواد اصلی تشکیل دهنده سوسیس و کالباس:.....	۳۲
افزودنی‌های صنعت گوشت:.....	۳۷
گروه اول: مواد نگهدارنده آلی.....	۳۸
گروه دوم: موادنگه دارنده معدنی.....	۴۰
گروه سوم: نگه دارنده‌های معمولی.....	۴۱
مراحل تولید کالباس‌های حرارت دیده:.....	۵۴

۶۰.....	بسته بندی سوسیس و کالباس:
۶۳.....	شیوه‌های کنترل کیفیت مواد اولیه:
۶۵.....	نکات بهداشتی هنگام خرید و مصرف سوسیس و کالباس
۶۷.....	حقایقی در خصوص نیتريت‌ها و نیترات‌ها:
۷۰.....	اندازه‌گیری مقدار نیتريت و نیترات موجود در سوسیس و کالباس

فصل سوم - آشنایی با همبرگر و انواع آن

۷۳.....	مقدمه
۷۴.....	تاریخچه و ویژگی به وجود آمدن نام همبرگر
۷۵.....	انواع همبرگر

فصل چهارم - ناگت و انواع آن

۸۱.....	مقدمه
۸۲.....	ناگت مرغ:
۸۳.....	تهیه و نگهداری گوشت مرغ
۸۷.....	ناگت میگو:
۹۰.....	نقش پوشاننده‌ها در ناگت‌ها:

فصل پنجم - راهکارهایی جهت سالم سازی فرآورده‌های گوشتی

۹۳.....	مقدمه:
۹۴.....	الف- کاهش جذب روغن در حین سرخ کردن فرآورده‌های گوشتی
۱۰۰.....	ب- کاهش میزان نمک فرآورده‌های گوشتی
۱۰۰.....	ج- استفاده از نگه دارنده‌های طبیعی:

فصل ششم - بهداشت گوشت و فرآورده‌های گوشتی

۱۰۷.....	بهداشت گوشت
۱۰۸.....	بهداشت فرآورده‌های گوشتی
۱۰۹.....	علل آلودگی فرآورده‌های گوشتی

- آشنایی با متداول‌ترین عوامل آلوده‌کننده فرآورده‌های گوشتی..... ۱۱۱
- آلودگی‌های ثانویه فرآورده‌های گوشتی: ۱۲۰

فصل هفتم - متداول‌ترین شایعات و تقلبات در خصوص فرآورده‌های گوشتی

- مقدمه: ۱۲۳
- ریشه‌یابی نابسامانی‌های فرآورده‌های گوشتی: ۱۳۱
- تقلبات متداول در فرآورده‌های گوشتی ۱۳۳

فصل هشتم - گامی به کارخانه گوشتیران و محصولات آن

- مزیت‌های رقابتی و انحرافات گوشتیران: ۱۳۹
- آشنایی با محصولات شرکت گوشتیران: ۱۴۱
- کالباس کراکف پنیری: ۱۴۳
- ب- انواع سوسیس ۱۴۳
- ج- انواع همبرگر و کیاب ۱۴۵
- د- انواع سوخاری و ناگت ۱۴۶
- ه- محصولات نوین: ۱۴۸
- منابع ۱۴۹

پیشگفتار

امروزه ضرورت مصرف متعادل انواع گوشت بر کسی پوشیده نیست. ریز مغذی هایی از قبیل ویتامین ب^{۱۲}، روی، آهن قابل جذب و همچنین درشت مغذی هایی همچون برخی اسید آمینه های ضروری از جمله مواد مهمی هستند که در سبزیجات، میوه ها، حبوبات، لبنی ها، چربی ها و غلات وجود نداشته یا میزان آن به قدری اندک است که غیر قابل جذب است که اگر رژیم غذایی از نوع گیاهخواری باشد، منجر به کمبود این مواد می شود. کمبود این مواد می تواند منجر به عوارض حاد یا مزمن ناشی از کمبود این مواد همچون اختلال در رشد قلدی، ضعف قوای جنسی، اختلال در باروری، جنین، ناباروری، کم خونی و مشکلات و ناراحتی های عصبی شده که معمولا این عوارض دیررس و در عین حال به سختی قابل درمان است و درمان هستند. در نتیجه مصرف متعادل و توصیه شده انواع گوشت لازم و ضروری است. از این رو این مجموعه ی دو جلدی با هدف آشنایی هرچه بیشتر خوانندگان محترم با خواص و ویژگی های متداول این انواع گوشت در کشور و همچنین آشنایی با خواص و کاربرد فرآورده های گوشتی رایج در کشور به رشته ی تحریر در آمده است که امید است در راستای افزایش دانش تغذیه ای افراد و ارتقای سبک زندگی آنان کامی هر چند کوچک برداشته شود. در همین جا لازم است از مدیریت محترم شرکت «گوشتیران» که در تهیه این مجموعه از هیچ گونه کمکی دریغ نورزیدند، مراتب سپاس را به جای آوریم.

دکتر حسین ستاورز

مهندس میترا قاسمی

setavarzhossein@yahoo.com

mghasemi83@yahoo.com