

اصول علم گوشت (۱)

اختصاصات کیفی و تکنولوژیکی

دکتر حسن رضوی شیرازی

سرشناسه	: رضوی شیرازی، حسن، ۱۳۴۰ -
عنوان و نام پدیدآور	: اصول علم گوشت (۱) اختصاصات کیفی و تکنولوژیکی / حسن رضوی شیرازی.
مشخصات نشر	: تهران: نسق: نقش مهر، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۲۱۲ ص.: مصور، نمودار.
شابک	: 978-964-96136-8-0
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
یادداشت	: ص.ع. به انگلیسی: H. Razavi Shirazi. Principles of meat science quality and technological properties.
یادداشت	: واژه نامه .
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: گوشت
موضوع	: گوشت -- کیفیت
موضوع	: گوشت -- صنعت و تجارت -- بهداشت
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۳ ۶۴۴/۹ TS۱۹۷۰/۶
رده بندی دیویی	: ۶۴۴/۹
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۹۴۰۴۶۹



انتشارات نسق

نام کتاب: اصول علم گوشت (۱) (اختصاصات کیفی و تکنولوژیکی)

مؤلف: دکتر حسن رضوی شیرازی

ناشر: نسق

ناشر همکار: نقش مهر

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۴

تیراژ: ۱۰۰۰

قیمت: ۱۲۵۰۰ تومان

مدیر تولید: حسن قربانی

شابک: 978-964-96136-8-0

انتشارات نسق

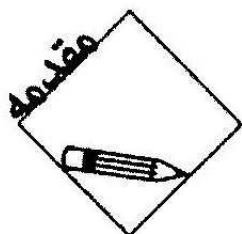
تهران - شهرک غرب - بلوار خوردین - توحید یکم - پلاک ۴۵

۰۲۱-۸۸۰۷۸۶۲۲

فهرست مطالب

۵	مقدمه
۷	فصل اول: ترکیب شیمیایی و ساختمان عضله (گوشت)
۹	گوشت چیست؟
۱۰	ترکیب شیمیایی عضله اسکلتی
۱۴	ساختمان بافت عضلانی
۳۲	انواع عضله و الیاف عضلانی
۳۵	بافت پیوندی
۴۰	بافت آدیپوز (چربی)
۴۱	عروق و اعصاب
۴۵	فصل دوم: مکانیسم انقباض عضله
۵۲	انبساط عضله
۵۳	منابع انرژی انقباض
۵۹	فصل سوم: تبدیل عضله به گوشت
۶۱	هموستاز
۶۲	عملیات کشتارگاهی
۶۷	جمود پس از مرگ
۶۹	عوامل موثر در تغییرات پس از مرگ
۷۵	فصل چهارم: اختصاصات گوشت تازه
۷۸	بافت گوشت (سفتی / تردی)
۸۱	عوامل موثر در تردی / سفتی
۸۹	پروتئولیز در دوره مناسب سازی
۹۱	رنگ گوشت
۹۷	طعم و بو

۱۰۰.....	آبدار بودن گوشت.....
۱۰۱.....	اختصاصات تکنولوژیکی گوشت.....
۱۰۱.....	الف- ظرفیت نگهداری و اتصال آب.....
۱۰۹.....	ب- قدرت اتصال.....
۱۱۱.....	ج- ظرفیت تشکیل امولسیون.....
۱۱۳.....	د- تشکیل ژل.....
۱۱۵.....	فصل پنجم: میکروبیولوژی و فساد گوشت.....
۱۱۷.....	منابع آلودگی میکربی.....
۱۲۳.....	تغییرات نامطلوب در گوشت.....
۱۲۹.....	فصل ششم: روش‌های نگهداری گوشت.....
۱۳۱.....	سرد کردن.....
۱۳۶.....	انجماد.....
۱۳۸.....	سرعت انجماد.....
۱۴۱.....	روش‌های انجماد.....
۱۵۰.....	انجمادزدائی.....
۱۵۴.....	حرارت (فرآیندهای حرارتی).....
۱۶۷.....	آب‌زدائی (خشک کردن).....
۱۶۹.....	تابش (پرتودهی).....
۱۷۰.....	نگهدارنده‌های شیمیایی.....
۱۷۱.....	بسته‌بندی.....
۱۷۵.....	فصل هفتم: ارزش غذایی گوشت.....
۱۷۸.....	ترکیب تغذیه‌ای گوشت.....
۱۸۰.....	فرآورده‌های فرعی خوراکی.....
۱۸۳.....	فصل هشتم: درجه بندی و ارزشیابی گوشت.....
۱۹۳.....	«فرهنگ لغات».....
۲۰۴.....	«واژه‌نامه».....
۲۰۸.....	«منابع علمی».....



مقدمه

صنعتی که امروزه گوشت را روی میز مصرف کننده قرار می دهد زنجیره تولیدی به هم پیوسته ای است که فعالیت هر حلقه آن به صورت مستقل ولی هماهنگ و دقیق تارسیدن محصول به نقطه مصرف ادامه دارد. هدف نهایی تمامی قسمت ها در این زنجیره کمک به تولید محصولی است که از نظر کیفی در حد مطلوب و مطابق با معیارها و شاخصه های مورد نظر مصرف کننده باشد.

دستیابی صحیح و علمی به هر حلقه این صنعت و آگاهی از روند بهبود و تکامل آن تنها از طریق علم گوشت امکان پذیر است. اگر چه این علم مجموعه ای از علوم مختلف (دامپروری، فیزیولوژی، بیوشیمی، میکروبیولوژی و...) را در بر می گیرد ولی قسمت اصلی، شناخت عضله و بافت های همراه آن است. درک کامل از تغییرات عضله و چگونگی تبدیل آن به گوشت و کنترل تغییرات و هدایت آنها در جهت مطلوب، استفاده هر چه بیشتر و بهتر از محصول را امکان پذیر می سازد. البته علم گوشت منحصر به مطالعه عضله نیست

بلکه تمامی جنبه‌های مرتبط از دوران جنینی تا مراحل پرورش، کشتار، آماده‌سازی، نگهداری، جابجایی، عرضه و فرآورده‌های نهایی (پخت) را شامل می‌گردد.

آنچه در این کتاب بیشتر به آن پرداخته شده علاوه بر ارائه مطالبی درمورد ساختمان عضله و مراحل تبدیل عضله به گوشت، بررسی اختصاصات کیفی و تکنولوژیکی گوشت است. رنگ، بافت، طعم، رایحه و سلامت wholesomeness مهمترین اختصاصاتی هستند که در گوشت تازه به عنوان معیارهای کیفیت ارزیابی می‌شوند، در صورتی که اختصاصات تکنولوژیکی مجموعه شاخصه‌هایی هستند که در ارتباط با فرآوری و تهیه فرآورده‌های گوشتی و به عنوان عوامل تغییر دهنده و موثر در محصول نهایی بررسی می‌شوند، مانند: ظرفیت نگهداری آب، قدرت اتصال، ظرفیت تشکیل اموسیون، قابلیت تشکیل ژل و

آگاهی از این اختصاصات این امکان را فراهم می‌نماید تا بتوان با شناخت عوامل موثر بر کیفیت نهایی و کنترل این عوامل، از بروز تغییرات نامطلوب و نهایتاً فساد جلوگیری کرده و محصولی با کیفیت مطلوب، بازار پسند و مطابق با شاخصه‌های مورد نظر به بازار مصرف عرضه نمود.

دکتر حسن رضوی شیرازی