

مروری بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی همبرگر کم چرب در پژوهشهای داخلی

هلیا ادیبی^۱ و امین طیبی میگونی^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال؛

helia.verbena96@gmail.com

^۲ استادیار مدعو گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال؛ amin_ir@hotmail.com

چکیده

اعتدالی سطح آگاهی مصرف کنندگان از تاثیر مستقیم رژیم غذایی بر سلامتی سبب افزایش تقاضای مصرف غذاهای سالم از جمله غذاهای کم کالری گردیده است. همچنین تغییر شیوه زندگی موجب تغییراتی شگرف در عادات غذایی مصرف کنندگان شده است. از این رو به منظور پاسخگویی به تقاضا برای مصرف غذاهای کم چرب و حفظ و ارتقاء سلامت جامعه، امروزه تولید این گروه از محصولات غذایی در الویت قرار گرفته اند. همبرگر از جمله فرآورده های گوشت قرمز است که علاوه بر اثرات مثبتی که بر سلامت مصرف کنندگان، دارای اثرات منفی نیز میباشد. گوشت قرمز منبع مناسبی از پروتئینها، اسیدهای چرب ضروری، ویتامینها و آهن میباشد. اگرچه حاوی مقدار بالای اسید چرب اشباع، کلسترول، سدیم و کالری است که احتمال شیوع بیماریهای قلبی و عروقی، چاقی، فشار خون و ابتلا به سرطان را محتمل میسازد. برگرها بر خلاف اثرات منفی بر سلامت، توسط میلیونها مصرف کننده در سراسر جهان مورد مصرف قرار میگیرند. از این رو مطالعات و پژوهشهای گوناگونی به منظور بهبود ویژگیهای تغذیه ای فرآوردههای گوشتی از جمله همبرگر با هدف کاهش و جایگزینی چربی گوشت با دیگر مواد خوراکی همزمان با حفظ شاخصهای تغذیه ای آن صورت پذیرفته که در اینجا برخی از شاخصهای اهمیت این مطالعات مورد بحث قرار گرفته است.

واژه‌های کلیدی: همبرگر کم چرب، سلامت، تغذیه