



وحید متجددی، ۱۴۰۳

ارزیابی و مقایسه فاکتورهای کیفیت گوشت چرخ کرده قصابی‌ها و بسته‌بندی‌های گوشت شهرستان مشهد

در این پژوهش، ابتدا به صورت تصادفی 41 نمونه گوشت چرخ کرده خریداری از 21 مرکز بسته‌بندی و 21 کیلو از قصابی‌ها سطح شهرستان مشهد به اشکال مورد نظر مطالعه از جنبه تغییرات شیمیایی، فیزیکی و ارگانولپتیک قرار گرفتند. اخذ شید. نمونه‌ها از جنبه درصد رطوبت، ماده خشک، چربی، خاکسیتر و همچنین TVN و پراکسیاید، مورد آزمایش قرار گرفتند. از جنبه فیزیکی، بو، رنگ و وجود خونابه، به سیورت بازرسی مسیقتیم مورد سینیجش قرار گرفت. نتایج حاصل نشان از میانگین درصد چربی و درصد رطوبت، پراکسید و خاکستر، در نمونه‌های اخذ شده از مراکز بسته‌بندی بیشتر از قصابی‌ها بود. میزان خونابه در نمونه‌های اخذ شده از مراکز بسته‌بندی بیشتر از نمونه‌های قصابی‌ها بود. تمام نمونه‌ها از جنبه کیفی دارای حدود ارزیابی قابل مصرف بودند.

کلیدواژه‌ها: خشک، چربی، خاکسیتر و همچنین TVN و پراکسیاید

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۴۲۹۳۰۷۹۱۸۳۲۴۶۵۰۰۲۵۱۶۲۹۲۱۷۴۸

تاریخ دفاع: ۱۴۰۳/۰۶/۲۸

رشته‌ی تحصیلی:

دانشکده:

استاد راهنما: دکتر عبدالرضا میرچولی برازق

Thesis:

Evaluation and Comparison of Minced Meat Quality Factors between Butchery and meat packaging Centers Products in Mashhad.

In this research, first, 40 samples of minced meat purchased from 20 packing centers and 20 kilos from butchers in Mashhad city were randomly selected in terms of chemical, physical and organoleptic changes. The samples were tested in terms of percentage of moisture, dry matter, fat, ash, as well as TVN and peroxide. From the physical aspect, smell, color and the presence of blood were measured by direct inspection. The results showed that the average percentage of fat and percentage of moisture, peroxide and ash were higher in the samples taken from the packing centers than the butchers. The amount of blood in the samples taken from the packing centers was higher than the samples from the butchers. All the samples had acceptable evaluation limits from the



qualitative aspect
