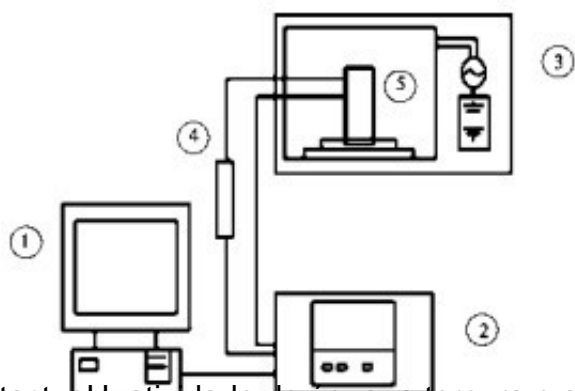


Efeitos Da temperatura constante de secagem Na qualidade e aminos biogênicos de fermentado de Carneiro.



Abstract: pH, atividade de água, a ternura e a diferença de cor de Carnes SECAs SECAs através de três métodos de secagem a secagem a temperatura constante, ou seja, fritando e secagem de Microondas, foram determinados. OS tipos e conteúdo de aminos biogênicos EM seco Carneiro fermentado por três métodos de secagem foram determinados por cromatografia líquida de Alta performance para comparar as variações de qualidade e aminos biogênicos conteúdo seco Carneiro secos por três métodos de secagem.

OS resultados mostraram que o pH e atividade de água do fermentado de Carneiro seco a temperatura constante foram significativamente inferiores AOS de fritar e [Microondas secagem equipamento](#) (P

Palavras - chave: [Carnes SECAs secagem de Microondas](#), qualidade de carne, aminos biogênicos



Carneiro é um tradicional comb, nutritivo e característica de carne. Por causa de SUA Rica nutrição, pertence Ao baixo teor de gordura e baixo colesterol e Alto teor de proteína Na alimentação, Rica EM vitaminas necessários Ao organismo Humano. A Medicina tradicional Chinesa afirma que o Carneiro aquece calor, tonifica e nutre o Yin Qi, revigora a rim no calor, revigore apetite e tonifica o baço e revigora a deficiência e trabalho.

Com a melhoria contínua Da qualidade de Vida Das pessoas, OS consumidores estão cada vez Mais exigentes de qualidade, multi - nutrientes produtos à base de carne e a SUA segurança. Produtos à base de carne fermentados são populares entre OS consumidores devido Ao SEU Alto valor Nutricional, boa COR, Sabor único e digestibilidade. Produtos à base

de carne fermentados probióticos são fabricados PELA fermentação sob condições de controle artificial e natural.

Carne SecA é um tradicional de produtos à base de carne Na China. Carne SecA TEM UMA longa história Na China. Tão Cedro Como Genghis Khan criou o império Mongol, Mongol, cavalaria e carne SecA tinha um vínculo indissolúvel, apenas acesso a bebida Ou o abate de ovinos para a comida. Com o contínuo Desenvolvimento e Progresso Da tecnologia Moderna, Cordeiro, carne magra, Pode ser fermentado, preboiled, temperado, cozido, desidratada e SecA para produzir produtos à base de carne fermentados secos com Bela COR, Rica EM nutrição, Sabor Exclusivo, durável, armazenamento, fácil de comer e popular entre OS consumidores. No entanto, carne crua é UMA comida Rica EM proteínas. Quando a carne SecA é produzido, de Alta temperatura, O tratamento forma UMA classe de substâncias cancerígenas e mutagênicas - aminas biogênicas.

Comparando as Carnes SECAs SECAs através de três maneiras diferentes, fermentado seco EM temperatura constante de secagem Carneiro TEM pH Mais baixo, Baixa atividade de água, Menos prejudicial EM crescimento e reprodução, e promova o prolongando a vida útil de armazenagem. A força de cisalhamento é maior, e a cor é Mais Corado, o que Pode causar Mais apetite e de consumo DOS clientes.

O teor de aminas biogênicas EM seco Carneiro é menor do que no sector de carne de Carneiro. A razão PELA qual o conteúdo Da histamina é maior que a carne frita, produz Mais aminas heterocíclicos e hidrocarbonetos aromáticos policíclicos no processo de fritura. EM UMA Palavra, Cordeiro seco a temperatura constante, TEM Mais COR, maior valor nutritivo e fator de segurança.