

تولید کالباس و همبرگر از خرما

مهندس علی اصغر رجبعلی پور، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان، در تحقیقات خود به این مهم دست یافت که می‌توان با استفاده از خرما کالباس و همبرگر تهیه نمود.

مهندس رجبعلی پور در این تحقیق با استفاده از خرمای کلوته کالباس با فرمولاسیون ۱۲ درصد خرما و همبرگر حاوی ۱۵ درصد خرما را تولید کرد که از نظر مصرف کننده بیشترین امتیاز را داشت و مدت ماندگاری آن‌ها نیز حداکثر یک هفته گزارش شد.

استفاده از مواد جایگزین مانند میوه جات، حبوبات و سبزیجات در برخی کشورها مانند انگلیس و ایرلند رایج است. در ایران نیز می‌توان از خرما که میوه‌ای مغذی و ارزشمند است بجای جایگزین بخشی از گوشت قرمز در تولید کالباس و همبرگر استفاده نمود تا هم از اثرات غیر مفید آن کاست و هم اثرات مفید خرما به آن افزوده شود. به این منظوری توان از خرمای درجه دو و سه نیز جهت تولید کالباس و همبرگر خرما استفاده نمود.