

عنوان مقاله:

فراوری و بسته بندی محصولات گیاهی به روش sous - vide و تحت شرایط خلاء

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

علی ایزدی کندازی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان، مسئول فنی و تحقیق و توسعه شرکت رهپویان افق ماندگار، پارک علم و فناوری فارس

حمیده نادری باباناری - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز، مسئول فنی و تحقیق و توسعه شرکت رهپویان افق ماندگار، پارک علم و فناوری فارس

محمد حسن عبیری - دانش آموخته کارشناسی مدیریت بازرگانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کوار، مدیر عامل و رئیس هیات مدیره شرکت رهپویان افق ماندگار، پارک علم و فناوری فارس

فرناز عبیری - دانشجوی کارشناسی ارشد مدیریت صنعتی دانشگاه علامه طباطبائی تهران، نایب رئیس هیات مدیره شرکت رهپویان افق ماندگار، پارک علم و فناوری فارس

خلاصه مقاله:

با توجه به نیازهای امروزی جامعه و پتانسیل بالای ایران در تولید انواع مختلف محصولات کشاورزی و همچنین افزایش جمعیت و پیشرفت تکنولوژی که تاثیر عمدهای بر سبک زندگی مردم داشته است، تولید محصولاتی با نیاز حداقلی به فراوری و پخت توسط مصرف کننده و همچنین دارای قدرت ماندگاری بالا، میتواند بسیار مورد توجه صنعت غذا قرار گیرد. از این رو روش های مختلفی برای فراوری و بسته بندی محصولات کشاورزی وجود دارد، تا بتوان غذاهای نیمه آماده و یا آماده را با توجه به نیازهای امروزی جامعه، در اختیار آنها گذاشت؛ که یکی از جدیدترین این فرایندها بسته بندی در شرایط خلاء و سپس پخت به روش sous - vide و درون کیسه میباشد. این نوع بسته بندی معمولا با خارج کردن اکسیژن به طور کامل از درون بسته همراه است که در نهایت موجب جلوگیری از رشد باکتری های هوازی و قارچ ها و همچنین جلوگیری از خروج ترکیبات فرار و مولد عطر و طعم در هنگام پخت میگردد. در این مقاله مروری به اهمیت و نقش فرایند در مواد غذایی به خصوص محصولات گیاهی و همچنین بسته بندی آنها در شرایط خلاء خواهیم پرداخت.

کلمات کلیدی:

تحت خلاء، فیلم های بسته بندی و sous - vide

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000157>

