

عنوان مقاله:

مروری بر ازن: ویژگی ها، اثرات، سازوکارهای واکنش، جنبه های زیست محیطی و ایمنی در فرآوری مواد غذایی

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره ملی مهندسی مکانیک بیوسیستم و مکانیزاسیون ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

مرضیه قربانی - دانشجوی دکتری مکانیک بیوسیستم، گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران

محمدحسین کیانمهر - استاد گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران

اکبر عرب حسینی - دانشیار گروه فنی کشاورزی، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران

احسان سرلکی - دانشجوی دکتری مکانیک بیوسیستم، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران

علی اسدی الموتی - استادیار گروه علوم دام و طیور، پردیس ابوریحان دانشگاه تهران

رضا صادقی - دانشیار گروه حشره شناسی و بیماری های گیاهی، پردیس ابوریحان - دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

هدف از این مقاله نشان دادن پتانسیل فنی- اقتصادی استفاده از ازن در صنایع غذایی برای تسهیل پذیرش آن در کاربردهای تجاری- صنعتی است. این مقاله وضعیت فعلی فن وری و کاربردهای نوظهور فرآوری با ازن را بررسی می کنند. ویژگی های فیزیکی شیمیایی و اصول ازن دهنی، پارامترهای کنترل فرآیند، سازوکارهای واکنش در غیر فعال کردن میکروارگانیسم ها و اثرات آن بر پارامترهای تغییر و کیفیت غذا به دقت بررسی و خلاصه شده اند. در نهایت، جنبه های سلامتی و ایمنی اعمال ازن در فرآوری مواد غذایی و روند آتی صنعتی در زمینه ازن دهی مواد غذایی، مرور و مورد بحث قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

ازن، خواص فیزیکی شیمیایی، فرآوری مواد غذایی، جنبه های سلامتی و ایمنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1005542>

