

عنوان مقاله:

فناوری پلاسمای سرد در فرآورده های لبنی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی پژوهشی توسعه و ترویج در کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

مهدیه رؤفی اصل صوفیانی - دانشجوی دکترای بهداشت مواد غذایی، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی
دانشگاه تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از روش های متداول آلودگی زدایی از مواد غذایی استفاده از حرارت است. فرآیند حرارتی که عمدتاً به منظور بهبود ایمنی و ماندگاری محصولات لبنی مورد استفاده قرار می گیرند به دو شکل کلی پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون انجام می پذیرند. با این حال فرآیند حرارتی می تواند منجر به دناتوراسیون پروتئین ها، قهوه ای شدن غیر آنزیمی، از بین رفتن ویتامین ها، تولید ترکیبات فرار طعم دار و تغییر در عطر و طعم محصولات لبنی شوند. در سال های اخیر پلاسمای سرد فشار اتمسفری به عنوان یک فناوری جدید غیر حرارتی معرفی شده است که می تواند به عنوان جایگزین ضدعفونی کننده های شیمیایی و حرارتی در غذاهایی که از دمای بالا و مدت زمان کوتاه استفاده می کنند، باشد. پلاسمای سرد فشار اتمسفری در مقایسه با سایر مکانیسم های در حال انجام از جمله مکانیسم های کم تهاجم نسبت به ماتریکس شیر است که علاوه بر حفظ ویژگی های حسی و تغذیه ای، دارای عملکرد بالا در از بین بردن میکروارگانیسم های پاتوژن و فاسد کننده فرآورده های لبنی است.

کلمات کلیدی:

فناوری جدید، پلاسمای سرد، ایمنی، فرآورده های لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1008652>

