

عنوان مقاله:

کاربردهای حرارت دهی با امواج مادون قرمز در فرآوری مواد غذایی

محل انتشار:

هشتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نگین امانی بیشه گاه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی مهرآیین، بندرانزلی

فاطمه ضیا ضیابری - مربی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی مهرآیین، بندرانزلی

خلاصه مقاله:

امروزه امواج مادون قرمز به عنوان یک روش جایگزین برای فرآوری مواد غذایی و کشاورزی، بهبود کیفیت و ایمنی محصول، صرفه جویی قابل توجه انرژی در نظر گرفته شده و در مقایسه با گرمادهی سنتی سازگار با محیط زیست است. در این روش، انرژی حرارتی به صورت امواج الکترومغناطیسی انتقال و توسط ماده غذایی جذب و حرارت ایجاد می شود. از تکنولوژی مادون قرمز در بسیاری از فرآیندهای مواد غذایی مانند پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون، پختن، بلانچینگ، سرخ کردن، یخ زدایی، خشک کردن و غیرفعال کردن پاتوژن ها استفاده می شود. در این مقاله امواج مادون قرمز و کاربردهای آن در فرآوری مواد غذایی بررسی می شود.

کلمات کلیدی:

امواج مادون قرمز، گرمادهی، غیرفعال سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1129694>

