

عنوان مقاله:

بررسی فرآیند پرتودهی و تاثیر آن در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مینا رضی - مهندسی شیمی صنایع غذایی، مسئول فنی معاونت غذا و دارو / رئیس اداره کنترل کیفیت شرکت پگاه گیلان

سعید فلاحی - کارشناس ارشد صنایع غذایی، مسئول فنی معاونت غذا و دارو / رئیس اداره نت و انرژی شرکت شیر پاستوریزه پگاه

حامد غریب - کارشناس میکروبیولوژی، مدیر کنترل کیفیت شیر پاستوریزه پگاه گیلان

خلاصه مقاله:

مصرف کنندگان در حال حاضر خواهان انجام حداقل فرآیندها روی مواد غذایی هستند و تاکید ویژه ای بر حفظ کیفیت و خصوصیات ارگانولپتیکی مواد غذایی دارند. به همین دلیل روش های غیر حرارتی پردازش و نگهداری مواد غذایی اهمیت زیادی دارند. شناسایی روش های بالقوه نگهداری مواد غذایی در جهت بهبود سلامت میکروبی، حفظ کیفیت ارگانولپتیکی و افزایش مدت ماندگاری مواد غذایی امری ضروری می باشد. پرتودهی یکی از ارزان ترین فرآیندهای نگهداری مواد غذایی است. امروزه با وجود پیشرفت های قابل توجه در فرآیند مواد غذایی هنوز مسمومیت های ناشی از مواد غذایی کاملاً کنترل نشده اند. از جمله مزایای این روش عدم ایجاد حرارت در ماده غذایی بالاخص در مواد غذایی حساس به حرارت، استفاده از آن پس از بسته بندی و کاهش خطر آلودگی های ثانویه، زمان کوتاه فرآوری در حد چند ثانیه و استفاده از این روش برای فرآوری حجم های بزرگ ماده غذایی (پالت های بسته بندی شده) می باشد.

کلمات کلیدی:

پرتودهی، ماندگاری، خصوصیات ارگانولپتیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156730>

