

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات کیفی و تعیین عمر ماندگاری محصولات در صنعت غذاهای پخته ی آماده منجمد

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نازنین افتخاری - کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، مدیر واحد کنترل کیفیت شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)، فارس، شیراز.

علیرضا زهت - کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، کارشناس واحد کنترل کیفیت شرکت ستاره یخی آسیا (گروه تولیدی ب.آ)، فارس، شیراز.

خلاصه مقاله:

مدت ماندگاری یک ماده غذایی را می توان مدت زمانی دانست که غذا در آن برای مصرف بی خطر باشد و یا کیفیت قابل قبولی برای مصرف کننده داشته باشد. دقیقاً مانند هر ماده غذایی دیگر، غذاهای منجمد شده توسط واکنش های شیمیایی و فیزیکی نامطلوب که در شرایط عادی صورت میگیرند در طی نگهداری فاسد می شوند اما سرعت آنها در ماده منجمد بسیار کمتر میباشد. برای هر محصول منجمد با توجه به مواد اولیه خام؛ ترکیبات و فرمولاسیون حالت ماندگاری آن تعیین کننده است و با توجه به نوسانات دما - زمان میتواند شرایط را جهت افت کیفیت و خطرات احتمالی ناشی از آن فراهم کند. در تحقیق حاضر اثر انجماد بر خصوصیات شیمیایی، میکروبی و حسی محصولات غذاهای آماده در حین مدت ماندگاری تا اتمام آن بررسی شد. بدین منظور از دو گروه محصولات غذای آماده ی دارای پوشش سوخاری و بدون پوشش سوخاری در مدت زمان 6 ماه و 9 ماه در درمای نگهداری - 18 درجه سانتی گراد استفاده شد. نتایج آزمایشات نشان داد که در پایان دوره نگهداری 6 ماه و 9 ماه در گروه محصولات پوشش دار تغییرات شیمیایی، میکروبی تفاوت معناداری مشاهده نگردید لیکن در ارزیابی حسی تفاوت معنادار است و پس از مدت 9 ماه نگهداری کیفیت ماده غذایی کاهش می یابد. در محصولات بدون پوشش اثر نامطلوب فرآیند انجماد در پایان مدت ماندگاری معنادار و غیر قابل قبول می باشد. به طور کلی می توان نتیجه گرفت که بهترین زمان ماندگاری محصولات غذاهای آماده منجمد به مدت 6 ماه می باشد.

کلمات کلیدی:

غذاهای آماده ی منجمد، مدت ماندگاری، ارزیابی حسی، تغییرات شیمیایی و میکروبی، فعالیت آبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156732>

