

عنوان مقاله:

فشار هیدرواستاتیک بالا روشی نوین در فرآوری غیرحرارتی مواد غذایی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

زهرا بیگ محمدی - دانش اموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

فرآوری حرارتی سالها به عنوان معمولترین شیوه و فرآوری مواد غذایی مطرح بوده است و هنوز هم بطور گسترده در بسیاری از صنایع بکار می رود طی این سالها فرآوری حرارتی توانسته است کفایت خود را در زمینه ایمنی میکروبی و نیز سلامت ماده غذایی بهائبات رساند اما تمایل مصرف کنندگان به سمت مواد غذایی که متحمل کمترین میزان فرآوری شده و کیفیت حسی و تغذیه ای خود را حفظ نموده اند محققین و دست اندرکاران صنایع را به سوی ابداع و استفاده از روشهای نوین فرآوری سوق داده است این محصولات علاوه بر تامین تقاضای مصرف کنندگان برای رسیدن به محصولی با ویژگیهای طبیعی اطمینان مدیران ایمنی و کنترل کیفی را از نظر وضعیت میکروبی این تولیدات جلب می نمایند. از جمله این فناوری های نوین غیرحرارتی فشار هیدرواستاتیک بالا است این روش شامل قرار دادن ماده غذایی در معرض فشارهای بالا است که فشار بصورت یکنواخت و مستقل از زمان و جرم بر ماده غذایی اعمال می شود.

کلمات کلیدی:

فرآوری غیرحرارتی، فشار هیدرواستاتیک بالا، کیفیت حسی و تغذیه ای و غیرفعالسازی میکروارگانیسم ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116249>

