

عنوان مقاله:

اثر ضد میکروبی فرایند فشار بالا HP روی شیر

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فاطمه مهماندوست - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی

مهرابین قاسمی - دانشجویان کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی دانشگاه از

سارا رئیسی

وحید لقمانی

خلاصه مقاله:

گرچه مطالعات اولیه روی کاربرد فشار بالا در تکنولوژی غذایی در اواخر قرن 19 1899 انجام شد تمایل به فرایند کردن غذا با کمک HP تنها پس از 1970 گسترش یافت در 1990 نخستین غذای فراوری شده با HP یک مربای میوه بود که به خرده فروشهای ژاپنی عرضه شد فرایند کردن غذاها با استفاده از HP مزایای بی نظیری را نسبت به تیمارهای حرارتی مرسوم ارائه می کند چون تاثیرات انتی میکروبی تغییر حسی و تغییر کیفیت تغذیه ای را از خود نشان میدهد نگهداری بالای طعم، رنگ و ارزش تغذیه ای یکنواخت کردن و فرایند کردن سریع محصولات تحت فشار نیاز به افزودنیهای شیمیایی را کاهش داد و پتانسیل طراحی محصولات جدید را مطابق با تولید بافتها، طعم ها و ویژگیهای کاربردی جدید ایجاد کرد پاتوژنیکهای شیر شامل E.Coli استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریامونوسیتوزنز و سالمونلا می باشد چون شیر اغلب در دماهای پایین نگهداری می شود الودگی سایکروتروفها بویژه سودوموناس ها از اهمیت ویژه ای برخوردار است فرایندهای حرارتی اغلب باعث تغییرات نامطلوب در ویژگیهای حسی شیر می شود در نتیجه سهم تکنیکهای غیرحرارتی برای از بین ردن پاتوژنیکهای شیر افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

فشار بالا، ضد میکروبی، سودوموناس، هموژنیزاسیون فشار بالا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116397>

