

عنوان مقاله:

مروری مختصر بر اثر پرتوگاما بر جمعیت میکروبی گوشت و فرآورده های آن

محل انتشار:

همایش منطقه ای غذا و بیوتکنولوژی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

نوشین مردافکن - دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه

خلاصه مقاله:

پرتو دهی با اشعه های یونیزه γ یکی از روشهای موثر و ایمن نگهداری گوشت میباشد این روش نوعی فرایند سردنگهداری محسوب میشود که در طول 45 سال گذشته قابلیت آن در حذف میکروارگانیزم های پاتوژن، بدون ایجاد ترکیبات سمی و رادیو اکتیو در مواد غذایی مورد بررسی قرار گرفته و بر اساس اتفاق نظر اعضای سازمان FAO و مجمع کدکس غذایی سازمان بهداشت جهانی، در سال 1983 استاندارد عمومی کدکس آن، به عنوان نوعی فناوری سالم و موثر جهت نگهداری غذا، تدوین گردیده است. متاسفانه گسترش پرتو دهی در جوامع، علیرغم مزایای دیگری چون صرفه اقتصادی در مقایسه با فرایندهای حرارتی یا امکان نگهداری طولانی تر گوشت در دمای یخچال (بدون نیاز به انجماد) به کندی صورت میگردد که دلیل اساسی آن نیاز اغلب دولتها به اطلاعات جامعی جهت تایید سلامت مواد غذایی اشعه داده شده می باشد ضمن اینکه تولیدکنندگان نیز پذیرش پرتو دهی را منوط به بررسی اثر آن بر افکار عمومی میدانند که متاسفانه سطح آگاهی عمومی نیز پایین است. (2) این مطالعه مروری دارد بر: اثر کشندگی پرتو گاما بر میکرو ارگانیزمهای مضر، اثرات منفی فرایند بر خصوصیات کیفی گوشت مانند رنگ و طعم، واکنشهای شیمیایی اکسیداسیون و احیا که منجر به تشکیل رادیکالهای آزاد می شوند همچنین تاثیر عوامل پس از پرتو دهی مانند بسته بندی و اتمسفر بسته در کنترل واکنشهای شیمیایی ناخواسته و حفظ خصوصیات حسی مطلوب گوشت

کلمات کلیدی:

پرتو دهی، اشعه گاما، گوشت، میکرو ارگانیزمهای عامل فساد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/118888>

