

عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژی هردل

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

محمدامین جعفری - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فسا، فارس، ایران

زهرا لطیفی - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد ساری، دانشگاه آزاد اسلامی، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

در صنعت غذا تلاش های زیادی جهت پیدا کردن روش ایده آل برای نگهداری و بهبود کیفیت مواد غذایی صورت گرفته است. تکنولوژی هردل در واقع استفاده آگاهانه ترکیبی از عوامل یا تکنیک های نگهداری مواد غذایی در جهت دستیابی به اهداف چندگانه و تاثیر بهتر آن در نگهداری می باشد. تکنولوژی هردل در کشورهای صنعتی و در حال توسعه برای حفظ و نگهداری مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد؛ اغلب تکنیک ها و شیوه هایی که در حال حاضر در صنعت مواد غذایی به کار می روند بر اساس کاهش رشد میکروارگانیسم ها است. در تکنولوژی هردل از روشی برای نگهداری استفاده می کنیم که حداقل فرآوری و کمترین کاهش کیفیت را داشته باشیم. مهم ترین هردل هایی که در نگهداری مواد غذایی به کار می روند شامل: دما (بالا یا پایین)، فعالیت آبی (aw)، اسیدیته (pH)، پتانسیل اکسیداسیون (Eh)، نگهدارنده ها (مانند: نیتريت، سوربات، سولفات) و میکروارگانیسم های رقابتی (مانند: باکتری های لاکتیک اسید) و استارترهای تخمیری مانند ماست و پنیر می باشند. نقش هموئوستازی (Homoeostasis)، فرسودگی متابولیکی (Etabolic Exhaustion) و واکنش های استرس میکروارگانیسم ها (Stress tractions of Microorganisms) در پیشرفت تکنولوژی هردل قابل توجه است. به هر حال پتانسیل حضور بیش از ۶۰ هردل در مواد غذایی وجود دارد که سبب بهبود پایداری و یا کیفیت محصولات غذایی می شوند.

کلمات کلیدی:

تکنولوژی هردل، نگهداری مواد غذایی، فناوری ترکیبی، هموئوستازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195937>

