

## عنوان مقاله:

تاثیر اشعه فرابنفش در صنعت شیر

## محل انتشار:

دومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

حسین جوینده - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

احلام بوحمید - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

## خلاصه مقاله:

استریلیزاسیون تجاری محصولات غذایی برای افزایش ماندگاری و مهم تر از آن برای اطمینان از ایمنی مصرف کنندگان صورت می پذیرد. هرچند فن آوری های حرارتی بیشترین کاربرد را برای دستیابی به این اهداف دارند، اما روش های استریل روی ترکیبات غذا تاثیر منفی می گذارند و باعث از دست رفتن ویتامین ها و سایر مواد مغذی و همچنین کاهش ویژگی های حسی نظیر رایحه، رنگ و طعم می شوند. فناوری های غیر حرارتی، روش های جایگزین فرایند حرارتی هستند که به منظور دستیابی به محصول نهایی با کیفیت حسی و تغذیه ای مطلوب و ایمنی بالای میکروبی در حال مطالعه و توسعه اند. به این ترتیب، با چنین روش های جایگزین غیر حرارتی می توان محصولات غذایی بدون انزیم و میکروارگانیسم های مضر تولید نمود. یکی از این فناوری های نوآورانه، به کارگیری اشعه ماوراء بنفش است. امروزه بسیاری از فن آوری های غیر حرارتی، مانند محدوده مورد استفاده نور ماوراء بنفش (۲۰۰ UV-C تا ۲۸۰ نانومتر) جهت میکروب کشی و غیر فعال یسازي عوامل بیماری زا و بهبود ماندگاری محصولات لبنی به عنوان روش های جایگزین تیمار حرارتی شیر در حال بررسی هستند. هدف از این تحقیق، بررسی برخی اثرات اشعه دهی با محدوده ی فرابنفش بر ماندگاری شیر و فرآورده های آن است.

## کلمات کلیدی:

اشعه فرابنفش، فرایند غیر حرارتی، شیر و فرآورده های لبنی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218220>

