

عنوان مقاله:

فراصوت در کنترل کیفیت مواد غذایی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی کشاورزی، محیط زیست، توسعه شهری و روستایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

محبوبه خاکی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس تهران

خلاصه مقاله:

فراصوت از امواج صوتی با فرکانس فراتر از حد شنوایی انسان تشکیل شده است. با تنظیم فرکانس، فراصوت می تواند در بسیاری از برنامه های صنعتی مانند صنایع غذایی استفاده شود. تکنیک های فراصوت نسبتا ارزان، ساده و همراه با صرفه جویی در انرژی هستند و به همین دلیل در حال تبدیل به یک تکنولوژی در حال ظهور برای بررسی و اصلاح محصولات غذایی هستند. فراصوت با قدرت پایین (فرکانس بالا) برای نظارت بر ترکیبات و خواص فیزیکی و شیمیایی مواد غذایی و مواد غذایی در حین پردازش و ذخیره سازی استفاده می شود که برای کنترل خواص مواد غذایی و بهبود کیفیت آن ضروری است. از سوی دیگر، فراصوت با قدرت بالا (فرکانس پایین) باعث تغییرات مکانیکی، فیزیکی و شیمیایی / بیوشیمیایی از طریق کاویتاسیون، که از بسیاری از عملیات پردازش مواد غذایی مانند استخراج، انجماد، خشک کردن، امولسیفیکاسیون سازی و غیرفعال کردن باکتری های بیماریزا در سطوح تماس مواد غذایی پشتیبانی می کند. این پژوهش خلاصه برنامه های از اولتراسوند کم وزیاد در علوم و فنون مواد غذایی است

کلمات کلیدی:

التراسوند، ویسکوزیته، کیفیت مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1256588>

