

عنوان مقاله:

نگهدارنده های پرکاربرد صنعت غذا و امنیت غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آسیه حسن زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیک.

سید رضا دری - دانشجوی کارشناسی، مهندسی صنایع غذایی، مرکز علمی کاربردی ایثارگران قائم (عج) پارس، تهران.

خلاصه مقاله:

با افزایش سطح آگاهی جامعه و توجه به مصرف غذای ایمن در جوامع امروزی، مصرف کنندگان خواهان کاهش به کارگیری افزودنی های مواد غذایی هستند بنابراین بازنگری ضوابط و قوانین مرتبط با افزودنی ها به ویژه نگهدارنده ها با توجه به تحقیقات علمی جهانی امری ضروری است. مزایای کاربرد نگهدارنده های طبیعی مانند اسانس های روغنی و عوامل آنتی اکسیدانی جهت بهبود کیفیت محصولات غذایی و افزایش ماندگاری و طول عمر محصولات غذایی اثبات شده است. نگهداری مواد غذایی با نگهدارنده هایی که سلامت و امنیت غذایی جامعه را تضمین می کنند، راهکاری موثر جهت پیشگیری از بیماری ها و ارتقاء امنیت غذایی یک جامعه محسوب می گردد. در این تحقیق به بررسی کاربرد برخی از نگهدارنده های پرکاربرد در صنعت غذا و نقش آنها در امنیت غذایی خواهیم پرداخت.

کلمات کلیدی:

نگهدارنده، ضد میکروب، صنایع غذایی، امنیت غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303544>

