

عنوان مقاله:

پلاسمای سرد: انواع و کاربردها

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم غذا و سلامت عمومی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

پریسا کاظم زاده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

مریم محمودزاده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

تکنولوژی پلاسمای سرد قابلیت بالقوه زیادی در صنعت غذا دارد. هدف از مقاله مروری حاضر تمرکز بر کاربردهای پلاسمای سرد در صنعت غذا با توجه به تحقیقات فراوان صورت گرفته در این حوزه می باشد. کاربردهای پلاسمای سرد در صنعت غذا می تواند شامل آلودگی زدایی غذا، بهبود کیفیت غذا، تجزیه سموم و اصلاح سطوح بسته بندی غذا باشد. در مقاله مروری ارائه شده، ابتدا اصول تولید پلاسمای سیستم های مختلف تولید پلاسمای و انواع مختلف آن بحث می شود، سپس عوامل موثر در حذف میکروارگانیسم های بیماری زا و میکروارگانیسم های ایجاد کننده فساد توسط پلاسمای ذکر شده و در نهایت به کاربرد آن در مواد غذایی مختلف می پردازیم. پلاسمای سرد به عنوان یک عامل موثر در حذف پاتوژن ها و میکروارگانیسم های عامل فساد تعریف شده است که اثر سوئی بر کیفیت غذا نمی گذارد. بسته به نوع ماده غذایی و هدف مورد نظر امکان استفاده از انواع مختلف پلاسمای وجود دارد که کارایی های متفاوتی دارند. در مطالعه حاضر هدف عمده بررسی خاصیت ضدعفونی کنندگی و باکتری کشی پلاسمای سرد در مواد غذایی شامل گوشت، میوه ها و سبزیجات، آبمیوه ها، شیر و فرآورده ها، انواع مختلف دانه ها و ادویه جات می باشد هر چند قابلیت پلاسمای سرد به عنوان عامل جایگزین هیدروژناسیون در روغن های خوراکی نیز بحث می شود.

کلمات کلیدی:

تکنولوژی، پلاسمای سرد، کاربرد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1314467>

