

عنوان مقاله:

حرارت دهی مقاومتی پیشرو در آنزیم بری از میوه و سبزیجات

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

راضیه اسلامی - دانشجو کارشناسی ارشد ، دانشکده کشاورزی ، دانشگاه شیراز ، شیراز

مهرداد نیاکوثری - استاد ، دانشکده کشاورزی ، دانشگاه شیراز ، شیراز

خلاصه مقاله:

حرارت دهی مقاومتی یک روش حرارت دهی نوین است که بسیار در صنعت غذا مورد توجه قرار گرفته است. از کاربردهای حرارت دهی اهمیت می توان به استفاده از آن در آنزیم بری میوه و سبزیجات به عنوان پیش تیمار یا غیر فعال سازی آنزیم اشاره نمود. از این رو، فرایند حرارت دهی اهمیت ممکن است بعنوان پیش تیمار برای سرخ کردن، خشک کردن، منجمد کردن و کنسرو کردن میوه و سبزیجات مورد استفاده قرار گیرد. همچنین غیر فعال سازی آنزیم ها سبب بهبود قابلیت نگهداری این مواد غذایی می شود. کوتاه شدن زمان فرایند، استفاده از دمای پایین جهت غیر فعال سازی آنزیم ها و ذخیره ی انرژی، از مزیت های اصلی روش حرارت دهی اهمیت است که بر اساس آن انتظار می رود ماده ی غذایی از نظر ارزش تغذیه ای، رنگ و بافت، در بلانچرهای اهمیت به صورت دست نخورده باقی بماند. با توجه به مزیت های روش حرارت دهی اهمیت انتظار می رود که این روش بتواند به عنوان جایگزین مناسب روش های مرسوم در طولانی مدت، مورد توجه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

غیرفعال سازی آنزیم ، حرارت دهی اهمیت ، میوه ، سبزیجات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413342>

