

عنوان مقاله:

تکنولوژی هردل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

عاطفه ناصری - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

حفظ و نگهداری مواد غذایی یک سنت بسیار قدیمی است، امروزه در صنعت غذا تلاش های زیادی جهت یافتن روشی ایده آل برای نگهداری و بهبود کیفیت مواد غذایی صورت گرفته است. اخیرا مفهوم ترکیب عوامل نگهدارنده برای نگهداری مواد غذایی گسترش یافته و تکنولوژی هردل نامیده می شود. تکنولوژی هردل در کشورهای پیشرفته و همچنین صنعتی برای نگهداری ملایم اما تاثیر گذار مواد غذایی استفاده می شود. این تکنولوژی قبلا به عنوان ترکیبی از روش های نگهداری که به صورت گسترده بدون اینکه آگاهی از قواعد عمل آنها باشد تعریف می شد. از حدود ۲۰ سال قبل به کارگیری هوشمندانه از تکنولوژی هردل بیشتر رایج گردید. به این دلیل که قواعد اساسی فاکتورهای نگهدارنده برای غذاها مانند دما، فعالیت آبی، اسیدیته و غیره و واکنش بین آنها بهتر شناخته شده است. اخیرا تاثیر روش های نگهداری غذا بر روی فیزیولوژی و رفتار میکروارگانیسم های غذا مانند هموستازیس، متابولیسم خستگی و واکنش های استرسی مورد توجه قرار گرفته و ایده جدید نگهداری چند منظوره مطرح گردیده است.

کلمات کلیدی:

نگهداری مواد غذایی، هردل، هموستازیس، متابولیسم خستگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413655>

