

عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر روش اولتراسوند بر آلودگی میکروبی میوه و سبزیجات

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

بهنام بهرامیان - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد

عبدالحسین نوروزی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد

شیوا راحتی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد

خلاصه مقاله:

ایمنی مواد غذایی با توجه به اینکه گزارشهایی از شیوع بیماری ها در مورد مصرف میوهها و سبزیجات آلوده به عوامل بیماری زا وجود دارد ضروری است. ضدعفونی به عنوان یک گام حیاتی برای برآوردن نیازهای بهداشتی و حفظ ویژگی های حسی و تغذیه ای میوه ها و سبزیجات در نظر گرفته می شود. ترکیبات شیمیایی به طور گسترده ای برای ضدعفونی کردن میوه ها و سبزیجات تازه استفاده می شود و برخی از این مواد شیمیایی مانند کلر، محصولات جانبی تولید می کنند که برای سلامتی انسان خطرناک است. استفاده از فناوری اولتراسوند در صنایع غذایی در حال گسترش است. اولتراسوند با توان بالا (فرکانس پایین)، موجب تغییرات مکانیکی، فیزیکی، شیمیایی از طریق کاویتاسیون می شوند، که آن به بسیاری از عملیاتیهای فرآوری غذا نظیر استخراج، انجماد، خشک کردن، امولسیفیکاسیون و غیرفعال سازی میکروارگانیسم ها سطوح در تماس با مواد غذایی کمک می کنند. تمرکز اصلی این بررسی، نتایج مطالعات و مقالات اخیر در مورد استفاده از اولتراسوند، به تنهایی یا در ترکیب با روشهای شیمیایی، برای کاهش بار میکروبی در میوه ها و سبزیجات ارائه می کند. نتایج نشان داد که استفاده اولتراسوند در ترکیب با روشهای شیمیایی باعث کاهش بار میکروبی در میوه ها و سبزیجات می شود.

کلمات کلیدی:

روشهای نوین در مواد غذایی، اولتراسوند، بیماری های منتقله از غذا، ایمنی مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413673>

