

عنوان مقاله:

فناوری های سبز نوین برای کاهش فسفات در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

زهرا ملک زاده - دانش آموزخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی ، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی
واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

هما بهمدی - استادیار، بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت ، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی
کشاورزی ، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی ، کرج، ایران

سیدابراهیم حسینی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و
تحقیقات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر تقاضا برای غذاهای سالم تر و با برچسب های پاک (Clean Labels) افزایش یافته و تولید محصولات گوشتی با مقادیر کمتر افزودنی ها از اهمیت روزافزونی برخوردار شده است . مصرفکنندگان اغلب فرآورده های گوشتی را به دلیل وجود مقادیر بالای افزودنی هایی نظیر نمک طعام، نیتريت ها و فسفات ها، غذاهایی ناسالم تلقی می کنند. از فسفات ها در فرآورده های گوشتی برای افزایش ظرفیت نگهداری آب، بهبود ساختار و ثبات امولسیون و فعالیت ضد باکتریایی استفاده می شود. کاربرد فناوری های سبز نوین مانند اولتراسوند (US)، فرآوری با فشار بالا (HPP) و میدان الکتریکی پالسی (PEF) به عنوان فرآیندهای دوست دار محیط زیست ، ازجمله رویکردهای جدید در کاهش مصرف فسفات در تولید فرآورده های گوشتی به شمار می روند. این فناوری ها از طریق اصلاح ساختار پروتئین و بهبود ویژگی های عملکردی آنها و همچنین با افزایش قابلیت انتشار افزودنی ها، به کاهش میزان افزودنی مورد نیاز کمک می کنند. در این مقاله ، ضمن مطالعه کلی رویکردهای متداول کاهش فسفات در فرآورده های گوشتی ، مکانیسم تاثیرگذاری و کارایی فناوری های نوین سبز (US, HPP, and PEF) در کاهش مصرف فسفات بررسی شده است .

کلمات کلیدی:

افزودنی ، اولتراسوند، برچسب پاک، فرآوری با فشار بالا، میدان الکتریکی پالسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413683>

