

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد پلاسمای سرد در صنایع خشکبار

محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی دانش و فناوری علوم کشاورزی ، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهدیه قمری - استادیار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ، قزوین، ایران

هاجر زارعی - پژوهشگر پسا دکتری دانشکده مهندسی انرژی و فیزیک، دانشگاه امیرکبیر، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

خشکبار دسته وسیعی از مواد غذایی با رطوبت کم و ارزش غذایی بالا می باشند که جهت سالم سازی آن ها عموماً از فرایندهای دیگری استفاده نمی شود. میکروارگانیسم های موجود با روی این محصولات به ویژه کپک ها و سموم تولیدی توسط آن ها یکی از مهم ترین معضلات در این صنعت می باشد. مهم ترین سموم قارچی در خشکبار افلاتوکسین ها می باشند که وجود آن ها معیار در صادرات خشکبار در نظر گرفته می شود. از سوی دیگر به دلیل رشد بسیار آهسته کپک ها، گاهی محصول تهیه و بسته بندی شده سالم است اما در کشور مقصد و یا در فروشگاه ها، با نمونه برداری توسط کارشناسان استاندارد وجود آلودگی سموم و رشد قارچی تایید می شود. استفاده از تکنولوژی نوین پلاسمای سرد در این حوز به عنوان تکنیکی ساده ، ارزان و غیر حرارتی می تواند راه گشای بسیار خوبی در کاهش بار میکروبی و نابودی سموم باشد. در این مقاله به مروری بر مطالعات انجام شده در زمینه کاربرد پلاسمای سرد در محصولات خشکبار پرداخته شده است

کلمات کلیدی:

پلاسمای سرد، خشکبار، کاهش بار میکروبی، پسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1450628>

