

عنوان مقاله:

مروری بر روش های تولید پلاسما جهت کاربرد در صنایع غذایی

محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی سراسری فناوریهای نوین در حوزه توسعه پایدار ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

هاجر زارعی - دانشگاه امیرکبیر تهران

مهديه قمري - موسسه آموزش عالی بصير، آبيک، قزوین

آسيه حسن زاده - موسسه آموزش عالی بصير، آبيک، قزوین

خلاصه مقاله:

هدف از این مقاله بررسی روشهای تولید پلاسما و کاربردها و اثرات کلی آن در صنایع غذایی می باشد. پلاسما از جمله نوآوری هایی است که در صنعت غذا شکل گرفته است که فرآیند میکروب زدایی و غیرفعال سازی میکروارگانیسم ها را در دماهای پایین برای حفظ کیفیت غذا و مواد مغذی آن انجام میدهد، بدون اینکه خواص آن تحت تاثیر قرارگیرد. پلاسما حالت چهارم ماده و گاز یونیزه شده است که شامل الکترون ها، بارهای مثبت و یون های منفی، رادیکال های آزاد و اتم های گازی است که توسط محدوده وسیعی از دما و فشار در شرایط مورد نیاز صنایع مختلف تولید میشود. در این ارايه، مباحث انواع پلاسماهای سرد از جمله تخلیه سد دی الکتریک (DBD) و پلاسماجت پلاسما با امواج ماکروویو و رادیویی و تابان مورد بررسی قرار گرفته اند و نگاهی کوتاه به روشهای تولید و شرایط آن انداخته شده است.

کلمات کلیدی:

پلاسماي سرد، غذا، توليد پلاسما

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1469799>

