

عنوان مقاله:

گرمادهی اهمی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

لادن لیاقتی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

عمل آوری گرمایی یک روش مرسوم در صنعت غذا برای نگهداری پختن و غیرفعالسازی آنزیم ها بوده است استریل مایعات با ویسکوزیته پایین معمولا با استفاده از فرایند HTST دما بالا زمان کوتاه و با حداقل تغییرات درطعم و مزه انجام می شود درحالیکه سیالات با ویسکوزیته بالاتر و رفتار غیرنیوتونی و حاوی درصد بالایی از ذرات جامد به فرایند طولانی تری نیاز دارند که زمان طولانی تر به کاهش کیفیت محصول منجر می شود امروزه روشهای گرمادهی حجمی نظیر گرمایش اهمی میکروویو جایگزین روشهای مرسوم حرارتی شده اند تا بدین طریق از over-cooking و ایجاد ضایعات و همچنین عمل استریلیزاسیون ناقص جلوگیری به عمل آید از خصوصیات مطلوب روشهای گرمادهی حجمی می توان به تولید گرما داخل ماده غذایی و وابستگی کمتری به هدایت و جابجایی حرارتی و همچنین استفاده همزمان از انرژی و گرما اشاره نمود

کلمات کلیدی:

گرمادهی حجمی - گرمایش اهمی - میکروویو - over-cooking

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148495>

