

عنوان مقاله:

تکنیک فرآیند فشار بالا در فرآورده‌های لبنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مأده خردمندی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

فرآیند فشار هیدروستاتیک بالا تکنولوژی غیرحرارتی در نگهداری و فراوری محصولات غذایی می باشد که درغیرفعال کردن یا کاهش رشد میکروارگانیسم ها و ایجاد محصولی با کیفیت بالا و طعم و مزه طبیعی و عاری از افزودنی و نگهدارنده موثر بوده و منجر به تغییرات در پروتئین آنزیم اسید نوکلئیک و پلی ساکارید می شود بعنوان تکنیک درحال توسعه درایجاد محصولات با ویژگیهای عملگرا مناسب می باشد از این فرایندها همراه با تکنولوژی های دیگر نظیر تشعشع گاما حرارت پپتیدهای ضد میکروبی و باکتریوسین ها نظیرنسیین می توان در تولیدات تجاری لبنی با حفظ ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی و کنترل بهینه میکروب بکاررفت علاوه بر فواید ذکر شده فناوری ترکیبی در کاهش هزینه نهایی تولید محصول درپیکاهش فشار مصرفی نیز موثر واقع است دراین مقاله به نقش و مزایای این فرایند به تنهایی و همراه با فرایندهای دیگر درشیر و فرآورده های لبنی اشاره شده است.

کلمات کلیدی:

فشار هیدروستاتیک بالا درشیر و فرآورده لبنی - فناوری ترکیبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148574>

