

## عنوان مقاله:

بررسی نقش کلسیم در افزایش ماندگاری میوه جات و سبزیجات تازه و کم فراوری شده

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

مریم شاه امیریان - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی استان فارس

## خلاصه مقاله:

نگهداری مواد غذایی و حفظ کیفیت آن به دلیل اهمیت اقتصادی از مسائل مهم در صنایع غذایی می باشد روشهای متنوعی جهت نگهداری و افزایش عمر ماندگاری سبزیجات و میوه جات تازه که مصرف آنها در سالهای اخیر به سرعت در حال افزایش است مورد استفاده قرار میگیرد یکی از این روشها استفاده از کلسیم می باشد استفاده از منابع طبیعی کلسیم به عنوان نگهدارنده ها همراه با تاثیر غنی سازی آن می تواند فواید مهمی برای مصرف کنندگان و صنعت به همراه داشته باشد این مقاله مروری جامع بر مورد استفاده از منابع مختلف کلسیم به منظور نگهداری میوه جات و سبزیجات افزایش عمر ماندگاری و ارزش تغذیه ای آنها می باشد در این مقاله بهترین منبع کلسیم جهت حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری محصول تاثیر غلظت و دمای مورد استفاده و روشهای کاربرد این ترکیب در میوه جات و سبزیجات تازه کامل و کم فراوری شده مورد بحث و بررسی قرار میگیرد.

## کلمات کلیدی:

کلسیم - ماندگاری - کیفیت میوه جات - سبزیجات تازه - کم فراوری شده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148785>

