

## عنوان مقاله:

کاربرد و اثر فرآیند فشار بالا (High-Pressure Processing) در پاستوریزاسیون شیر سویا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

حسین حبیبی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

کوشان نایب زاده  
مهدی محمدیان  
مریم انتشاری

## خلاصه مقاله:

سویا دارای ارزش غذایی بالایی میباشد و پروتئین های آن از لحاظ اقتصادی جانشین خوب برای پروتئین های حیوانی می باشد بنابراین FDA پروتئین های سوا سبب کاهش بیماریهای قلبی عروقی می شوند مصرف شیر سویا در کشورهای غربی طی یک سال 31 درجه رشد داشته و در حال افزایش می باشد پاستوریزاسیون شیر سویا با فرایندهای حرارتی باعث تغییراتی در پروتئین ها و ویتامین ها و سایر مواد مغذی شده و تازگی محصول را کاهش میدهد لذا با استفاده از فرایندهای غیر حرارتی مانند فشار بالا -300 MPa 800 به تنهایی و یا به همراه حرارت ملایم می توان اثرات سوء فرایندهای حرارتی بر مواد مغذی را از بین برد و بدون استفاده از مواد نگهدارنده با نابودی میکروارگانیسم ها و غیرفعال کردن آنزیم های نامطلوب بازدارنده تریپسین و لپئواکسیژناز مدت ماندگاری را افزایش داد و از طرف دیگر با بهبود ویژگیهای رئولوژیکی تغذیه ای و کاهش طعم لوبیایی شیر سویا تمایل مشتری به مصرف شیر سویا را بالا برد.

## کلمات کلیدی:

شیر سویا - فرایند فشار بالا - فرایندهای حرارتی - ویژگیهای رئولوژیکی - بازدارنده تریپسین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148961>

