

عنوان مقاله:

کاربرد فرایند الکتریکی پالسی به منظور افزایش عمر نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

فاطمه رفیعیان - دانشجوی دکتری رشته علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در تمامی اعصار حفاظت طولانی مدت از مواد غذایی به عنوان چالشی پیش روی بشر بوده است دسته ای از مهمترین تکنولوژی های حفاظتی نوپدید در صنعت غذا عبارتند از فرایند فشار قوی فرایند میدان الکتریکی پالسی PEF فراصوت قوی میدان مغناطیسی نوسانی پرتوهای اشعه X اشعه الکترونی اشعه γ تخلیه الکتریکی قوس فشار قوی فرایند پلاسما حرارت دهی با فرکانس بالا و ماکروویو حرارت دهی القایی و اهمی میدان الکتریکی پالسی روشی است که در آن ماده غذایی به مدت کمتر از یک ثانیه میان دو الکترود و در معرض یک میدان با ولتاژ قوی قرار میگیرد این فرایند موجب کاهش سطوح میکروارگانیزم ها شده درحالیکه تغییرات حسی نامطلوب در غذا را به حداقل می رساند و دو مکانیسم برای توضیح غیرفعالسازی میکروارگانیزم ها با این روش پیشنهاد شده است شکست الکتریکی و electroporation فاکتورهای بحرانی در غیرفعالسازی میکروارگانیزم ها با این روش عبارتند از فاکتورهای فرایند شدت میدان الکتریکی پالس به کاررفته تعداد پالس شکل موج و دما فاکتورهای محصول قابلیت هدایت الکتریکی و قدرت یونی ماده غذایی PH و وجود ذرات در مایع و فاکتورهای میکروبی نوع میکروارگانیزم فاز زندگی و غلظت اولیه آنها

کلمات کلیدی:

فرایند الکتریکی پالسی - تکنولوژی های حفاظتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149120>

