

عنوان مقاله:

مروری بر فناوری مایکروویو و اثر آن بر میکروارگانیزم ها و مواد مغذی

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی یافته های پژوهشی در کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مهسا جعفری - دانشجوی دکتری تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه آزاد اسلامی علوم پزشکی تهران، تهران
ایران

یوسف رمضان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده داروسازی، دانشگاه آزاد اسلامی علوم پزشکی تهران، تهران
ایران

خلاصه مقاله:

در این مقاله، گرمایش با مایکروویو به عنوان یکی از روش های فرآیند حرارتی مواد غذایی بررسی می شود. استاندارد بالاتر زندگی، منجر به تقاضا برای استفاده از فرآورده های نوین در صنایع غذایی گشته است. انقلاب فناوری و آگاهی تغذیه ای محبوبیت گرمایش مایکروویو را افزایش داده است. فناوری مایکروویو به دلیل ایمنی عملیاتی و توانایی حفظ مواد مغذی با حداقل از دست دادن مواد مغذی حساس به حرارت مانند ویتامین ها شناخته شده است. هدف این بررسی ارائه مفاهیمی از فناوری مایکروویو و کاربردهای آن در صنایع غذایی، با تاکید ویژه بر تاثیر روی کیفیت ماده غذایی از نظر تغییرات ارزش تغذیه ای و کیفیت میکروبی می باشد. با مروری بر مقالات پیشین، مشخص گردید در برخی محصولات غذایی با کنترل پارامترهای فرآیند، میتوان به کیفیت بالایی دست یافت. همانند سایر روش های فرآوری مواد غذایی مزایا و معایب این فناوری باید به دقت بررسی گردد، اما به طور کلی، مدارک و شواهد علمی حاکی از این است که مایکروویو می تواند در جهت سلامت و رفاه اجتماع عمل نماید.

کلمات کلیدی:

مایکروویو، میکروارگانیزم، مواد مغذی، امواج الکترومغناطیسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496718>

