

عنوان مقاله:

تکنولوژی هردل و افزایش ماندگاری ماهی

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

سحر حقانی - دانشجوی دکترای تخصصی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران

سیدابراهیم حسینی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران

خلاصه مقاله:

ماهی تازه و فرآورده های شیلاتی به دلیل وجود بار میکروبی بالایی که در سطح پوست و آبشش ها دارند محصولات بسیار فاسد شدنی هستند. میکروفلور طبیعی که بیشتر با دماهای پایین سازگار است، منجر به شوک باکتریایی حرارتی کمتر دردمای ذخیره سازی میشود. توسعه تکنیکهای جدید فرآوری و نگهداری ماهی به دلیل تقاضای روز افزون برای ماهی و غذاهای دریایی با حداقل تغییرات در کیفیت بیوشیمیایی و تغذیه ای و حسی مورد نیاز است که این امر منجر به ظهور استفاده از تکنولوژی هردل در زمینه فناوری غذاهای دریایی شده است. مکانیسم اصلی عمل این فناوری از بین بردن رشد میکروارگانیسمها در محصولات غذایی است. فناوری هردل از چندین روش نگهداری به منظور افزایش ماندگاری، بهبود کیفیت و ایجاد ایمنی در مواد غذایی استفاده میکند. اصلترین هردلهای مورد استفاده در صنعت غذا؛ دما (بالا و پایین)، فعالیت آبی، pH، Eh، نگهدارنده ها و واکنشهای استرس میکروارگانیسم ها هستند. امروزه توسعه روشهای جدید فرآوری ماهی (مانند فشار هیدرواستاتیک بالا، آبیگری اسمزی، نور پالسی با شدت بالا) و بسته بندی (مانند اتمسفر اصلاح شده و بسته بندی هوشمند و فعال) و تلفیق آنها با هردلهای اصلی و سایر موانع میتواند منجر به تولید فرآورده هایی با کیفیت و ماندگاری بالا گردد.

کلمات کلیدی:

ماهی، فساد پذیری، افزایش ماندگاری، فناوری هردل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1544555>

