

عنوان مقاله:

تاثیر کنسروی شدن بر میزان کارتنوئیدهای مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

سارا ملکوتی - مدیر کنترل کیفیت صنایع قوطی تبریز

خلاصه مقاله:

صنایع غذایی در سال های اخیر رشد بسیار چشمگیری داشته و امروزه انواع کنسروها از جمله کنسرو ماهی و انواع خورش و خوراک و میوه به وفور در بازار یافت می شود. استقبال از کنسروهای مواد غذایی بسیار بالاست چرا که با صرف کمترین وقت ، می توان غذایی خوشمزه را نوش جان کرد. اما باید دقت کرد که این فرایند کنسروی شدن نباید اثر سوء بر کیفیت و میزان مواد مغذی داشته باشد. کنسروسازی به روشی برای نگهداری غذا و هم چنین به خوردنی های نگهداری شده به این روش گفته می شود. در روش کنسروسازی ، ماده خوردنی در یک قوطی یا ظرف قرار می گیرد و پس از بستن سر قوطی یا ظرف، هوا دیگر به ماده غذایی راه نمی یابد و این باعث طولانی تر شدن مدت نگهداری مواد درون قوطی می شود. در این مطالعه با بررسی مطالعات انجام شده در این حیطه ، به نتیجه گیری در این باب میپردازیم .

کلمات کلیدی:

کنسرو، صنایع غذایی ، نگهداری ، کارتنوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1666465>

