

عنوان مقاله:

شیوه های جدید انجماد و انجمادزدایی سریع غذاها

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

ساعت بهمنی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکثیر و پرورش آبزیان و عضو باشگاه پژوهشگران جوان

سیدروح الله جوادیان - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، گروه شیلات

یوحنا محمدپور - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

این مقاله به بررسی پیشرفت های جدید در روش های انجماد با فشار بالا، خشک کردن و انجماد، و کاربرد پروتئین ضد یخ و پروتئین تشکیل دهنده یخ و انجمادزدایی کردن با فشار بالا و میکرو ویو، انجمادزدایی کردن اهمی و انجمادزدایی کردن آکوستیک غذاها می پردازد. با بررسی نمودار تغییر و تحول جامد مایع، اثرات بر روی چرخه های انجماد انجمادزدایی کردن غذاها، مشخص می شود. در انجماد با فشار بالا، افزایش و تشکیل - - یکنواخت و سریع بلور یخ در کل نمونه بالا می رود. خشک کردن و انجماد به طور موفقیت آمیزی در انجماد سبزیجات و میوه جات با این مزیت که خسارت وارده به بافت گیاه به خاطر گرفتن بخشی از آب قبل از انجماد، کمتر می باشد به کار رفته است. اخیراً مطالعاتی برای کاربرد بیوتکنولوژی پروتئین های ضد یخ و تشکیل دهنده یخ به خاطر منحصر به فرد بودنشان در پیشرفت مستقیم فرآیندهای انجماد، انجام شده است. انجمادزدایی تحت فشار می تواند با دمای کمتری نسبت به فشار جوی انجام شود. در نهایت انجمادزدایی با شیوه میکروویو اهمی و آکوستیک توضیح داده می شود. امید است که این مقاله تحقیقات بیشتری را در زمینه فرآیندها و روش های جدید انجماد و انجمادزدایی به سوی خود جلب کند.

کلمات کلیدی:

آکوستیک، پروتئین ضد یخ، خشک کردن و انجماد، اهمی، انجمادزدایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177924>

