

عنوان مقاله:

اهمیت پرتودهی هسته ای جهت کاهش آلودگی های میکروبی مواد غذایی

محل انتشار:

فصلنامه رویکردهای نوین در آزمایشگاه های علمی ایران، دوره 4، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

--- عضو هیئت علمی و رئیس آزمایشگاه مرکزی موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی

Maryah Ghayoor - کارشناس ارشد بیوشیمی، موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

پرتو دهی مواد غذایی نوعی فرآیند سرد برای سالم سازی مواد غذایی محسوب می شود. براساس اتفاق نظر اعضای سازمان غذا و دارو، کشاورزی و مجمع کدکس غذایی، سازمان بهداشت جهانی در سال ۱۹۸۳ پرتو دهی مواد غذایی به عنوان فناوری سالم و موثر جهت نگهداری غذا پذیرفته و برای آن استاندارد عمومی کدکس با کد مخصوص تدوین گردید. در این تحقیق، به منظور بررسی خصوصیات پرتودهی هسته ای، نحوه عملکرد و مکانیسم های تاثیرگذار آن بر میکروارگانیسم ها و نیز کاربردهای اساسی آن طراحی گردید. تغییرات نامطلوبی که در برخی از مواد غذایی پرتو داده ظاهر می شود، ممکن است به طور مستقیم به علت پرتو و یا به طور غیر مستقیم در نتیجه واکنش های که پس از پرتو دادن اتفاق افتاده ایجاد گردد. در صورت انجام فرآیند پرتودهی در شرایط بی هواری تولید طعم و آرومای نامطلوب به حداقل می رسد. جهت به حداقل رسانیدن طعم نامطلوب، لازم است فرآیند پرتودهی در دمای انجماد انجام شود. تغییرات احتمالی از نظر تغذیه در اثر پرتودهی به چندین فاکتور از جمله دوز پرتودهی، نوع ماده غذایی، بسته بندی، شرایط نگهداری مثل درجه حرارت و زمان نگهداری ارتباط دارد. این فناوری جهت افزایش مدت زمان ماندگاری و حذف میکروارگانیسم های مولد فساد و همچنین بهبود ویژگی های کیفی در فرآورده های غذایی استفاده نمود. لازم به ذکر است که روش های بالقوه و پایدار در فرآوری محصولات غذایی با کمک انرژی هسته ای جهت دستیابی به دانش بومی ارزشمند، امری ضروری در چشم انداز ایران ۱۴۰۴ مطرح می باشد.

کلمات کلیدی:

پرتودهی، انرژی هسته ای، حذف میکروارگانیسم ها، کدکس غذایی، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1925640>

