

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد میدان های مغناطیسی در فرآوری مواد غذایی

## محل انتشار:

هفتمین کنگره سالانه بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مانده محمدی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

تبسم پیرشبخانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

امیرحسین رفعتی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

مهديس طورچی رودسری - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد لاهیجان، دانشگاه آزاد اسلامی، لاهیجان، ایران

## خلاصه مقاله:

نیازهای مصرف کنندگان در مورد غذا پیوسته در حال تغییر است و در سالهای اخیر با افزایش سطح آگاهی، تمایل به غذاهای سالم تر و طبیعی تر با قابلیت نگهداری آسانتر افزایش یافته است. پژوهش های زیادی در مورد روش های نوین فرآوری مواد غذایی به منظور بررسی امکان استفاده از آنها به عنوان یک روش جایگزین یا مکمل روش های موسوم صورت گرفته است. میدان مغناطیسی نوسان کننده با فشار مغناطیسی ۵-۵۰ تسلا و نوسان ۵-۵۰ کیلو هرتز میکروارگانیزم ها را غیر فعال می کنند و نیز می تواند روی ساختار آنزیم ها تغییراتی ایجاد کرده و سبب بهبود ویژگی های مواد غذایی شود. از مزایای استفاده از این فناوری در صنعت غذا می توان به حداقل دنا تورا سیون حرارتی ترکیبات مغذی و ویژگی های حسی، کاهش انرژی لازم برای فرآوری و قابلیت فرآیند مواد غذایی بسته بندی شده در فیلم های قابل انعطاف به منظور جلوگیری از آلودگی های ثانویه اشاره نمود. هدف از این مطالعه بررسی کوتاهی در مورد اثر میدان مغناطیسی بر کیفیت مواد غذایی می باشد.

## کلمات کلیدی:

روش های نوین فرآوری مواد غذایی میدان های مغناطیسی میکروارگانیزم ها، فعالیت های آنزیمی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1967276>

