

عنوان مقاله:

کاربرد فرآیندهای غیرحرارتی در صنایع غذایی

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره ملی سراسری فناوری های نوین در حوزه توسعه پایدار ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ماهر پای مزد - دانشجوی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه زابل

محمدامین میری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

غذا در طول فرآیندها تحت فرآیندهای حرارتی مختلفی قرار می گیرد تا ماندگاری آن افزایش یابد. اما این فرآیندهای حرارتی ممکن است منجر به بدتر شدن کیفیت غذایی و حسی غذا شود. با تغییر سبک زندگی مردم در سراسر جهان، نیازهای غذایی آنها نیز تغییر کرده است. تقاضای مصرف کنندگان امروزی برای غذای پاک و ایمن بدون به خطر انداختن کیفیت غذایی و حسی غذا است. این امر توجه متخصصان مواد غذایی را به سمت توسعه فناوری های غیر حرارتی که سبز، ایمن و سازگار با محیط زیست هستند، معطوف کرد. در فرآوردی غیرحرارتی، غذا در دمای نزدیک به اتاق پردازش میشود، بنابراین هیچ آسیبی به غذا وارد نمی شود، زیرا برخلاف پردازش حرارتی، مواد مغذی حساس به حرارت در غذا دست نخورده هستند. این فناوری های غیرحرارتی را میتوان برای درمان انواع مواد غذایی مانند میوه ها، سبزیجات، حبوبات، ادویه ها، گوشت، ماهی و غیره مورد استفاده قرار داد.

کلمات کلیدی:

فرآیندهای غیر حرارتی، فراصوت، میدان های الکتریکی پالسی، فشار هیدرواستاتیک بالا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1993645>

