

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر فرایند دی اکسید کربن با فشار بالا بر روی شیر

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی محمدی ثانی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

پریرسا رحیمی دوگامی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، با

زهره مرحمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

پاستوریزاسیون حرارتی یکی از متداولترین تکنیکها برای کاهش تعداد میکروبها در مواد غذایی است فرایندهای حرارتی باعث آسیب به ترکیبات حساس به حرارت و همچنین تاثیر بر طعم رنگ و بافت مواد غذایی میشوند امروزه برای جلوگیری از تاثیرات نامطلوب روشهای حرارتی پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون از تکنیکهای غیر حرارتی در مواد غذایی استفاده می شود که به دلیل دماهای پایین به کار گرفته شده در این فرایندها تاثیرات منفی روشهای حرارتی در آن مشاهده نمی شود از جمله فرایندهای غیر حرارتی میتوان به تکنیک استفاده از دی اکسید کربن با فشار بالا اشاره کرد که نوعی پاستوریزاسیون سرد بوده و دارای مزایای بسیاری نسبت به پاستوریزاسیون حرارتی می باشد دیاکسید کربن با فشار بالا (High Pressure Carbon Dioxide) به عنوان یک تکنولوژی جدید غیر حرارتی میکروارگانیزم ها و انزیم ها را از طریق اثرات مولکولی دی اکسید کربن تحت فشار با حفظ کیفیت فیزیکی تازگی تغذیه ای و حسی و بدون ایجاد اثرات مضر حرارتی غیرفعال می سازد.

کلمات کلیدی:

شیر، دی اکسید کربن، پاستوریزاسیون سرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205397>

