

## عنوان مقاله:

کاربرد تکنولوژی هردل (فناوری ترکیبی) در صنعت لبنیات

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

مرجان فروغی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، پژوهشگاه علوم و صنایع غذایی خراسان رضوی

## خلاصه مقاله:

در بیشتر غذاهای سنتی و جدید پایداری میکروبی و سلامت بستگی به ترکیبی از چندعامل دارد که به آن اثر ترکیبی Hurdel Technology6 اطلاق می گردد اثر ترکیبی برای نگهداری مواد غذایی از اهمیت حیاتی برخوردار است زیرا در یک فرآورده پایدار اثر ترکیبی میتواند فساد میکروبی مسمومیت غذایی و در برخی موارد فرایند مطلوب تخمیری را کنترل کند تقاضای کنونی کلیه مصرف کنندگان مواد غذایی برای محصولاتی است که فراوری کمتری را متحمل شده اند و دارای افزودنیهای کمتری می باشند واژه نانوتکنولوژی هردل دربرگیرنده استفاده آگاهانه از شیوه های چندگانه جهت نگهداری مواد غذایی می باشد کاربرد ترکیبی از عوامل نگهدارنده که موانع غذایی نامیده میشود موجب حفظ کیفیت و پایداری محصول در طی دوره نگهداری میگردد در صنعت لبنیات با بکارگیری مجموعه عواملی از قبیل استفاده از میکروارگانیزم های رقابت کننده اسید لاکتیک باکتریها و استارترهای مورد استفاده در محصولات تخمیری دوغ ماست پنیر و .. به همراه اعمال فاکتور حرارتی کمتر کنترل PH استفاده از فشار هیدرواستاتیک بالا میتوان جهت حفظ ارزش تغذیه ای محصول فرایند حرارتی را کاهش داد و یا تعدیل نمود و در افزایش طول عمر نگهداری محصولات لبنی تخمیری و حفظ ارزش تغذیه ای این محصولات نقش مهمی را ایفا کرد.

## کلمات کلیدی:

تکنولوژی هردل، لبنیات، عمر نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205433>

