

عنوان مقاله:

استفاده از پرتوتابی بیم الکترونی در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

سیده فریناز صارم نژاد نمینی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

آلودگی مواد غذایی مشکلی بزرگ در سراسر جهان است و باعث تلفات سنگین اقتصادی میشود. طبق تخمین سازمان غذا و کشاورزی، سالانه 25 درصد از مواد غذایی در جهان به علت آلودگی میکروبی، شرایط نادرست جابجایی، حملونقل و ذخیرهسازی، هدر میرود. امروزه، آگاهی مصرف-کنندگان از غذاهای با کیفیت، ایمن و عاری از آلایندهها، رو به افزایش است. انتظار میرود تا سال 2015، ممنوعیت استفاده از مواد ضد عفونی کننده شیمیایی تدخینی مانند متیلبرمید و اتیلندیاکسید و اعمال قوانین سختگیرانه توسط نهادهای حاکم بهداشت جهانی، باعث جایگزینی روشهای فیزیکی، غیرحرارتی و جدید برای نگهداری مواد غذایی شود. پرتوتابی بیمالکترونی یک روش جدید، غیرحرارتی، فیزیکی و موثر برای رفع آلودگی میکروبی، دفع حشرات و بهبود عمر نگهداری مواد غذایی و محصولات کشاورزی مختلف میباشد. این روش جایگزینی بالقوه برای مواد ضد عفونی کننده شیمیایی محسوب میشود و نسبت به سایر روشهای پرتو دهی و تکنیکهای متداول نگهداری مواد غذایی، از نظر اقتصادی مقرون به صرفه و سازگار با محیط زیست بوده و مزایای متعددی دارد.

کلمات کلیدی:

آلودگی مواد غذایی، تلفات اقتصادی، غذای ایمن، پرتوتابی بیمالکترونی، عمر نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234679>

