

عنوان مقاله:

حفاظت ی ایمنی غذا در فرایند پرتودهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

الهه پوشانه - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

رعنا قره لی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی- دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

خلاصه مقاله:

تشعشعات یونیزه کننده به طور گسترده در فرایندهای صنعتی به خصوص در استریلیزاسیون، پزشکی، داروسازی، تولید محصولات آرایشی و نیز در فرآوری مواد غذایی استفاده می شود. مشابه با روش های دیگر، در فرآوری مواد غذایی تابش می تواند تغییرات خاصی در ترکیبات شیمیایی و ارزش غذایی آن ایجاد کند، این تغییرات به ترکیبات مواد غذایی، دوز تابش و عواملی چون درجه حرارت و همچنین حضور یا عدم حضور اکسیژن در محیط تابش بستگی دارد. هدف از این مطالعه، بحث در مورد امنیت و سالم بودن غذاهای پرتو دیده می باشد. آنچه باید مورد توجه قرار گیرد سطح تخریب ترکیبات تشکیل دهنده ماده اعم از بافت، پروتئین، ویتامین، چربی و ... می باشد البته سطح تخریب ترکیبات مذکور بستگی به دز استفاده شده دارد. در دزهای پائین تر از 10 کیلوگری (بین 1 تا 10) چندان تأثیرات مخرب ندارد و قابل چشم پوشی می باشد ولی دزهای بالاتر از 10 کیلوگری (بین 10 تا 50) تأثیرات زیادی دارد، البته از دزهای بالا کمتر استفاده می شود.

کلمات کلیدی:

تشعشعات یونیزه، کیلوگری، ترکیبات مغذی، بهداشت مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234796>

