

عنوان مقاله:

تکنولوژی های ترکیبی نگهداری مواد غذایی با استفاده از باکتریوسین ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهره حاسبی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران جوان، دانشگاه تبریز

خالد ظروفچی بنیس - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، مهندسی محیط زیست، دانشگاه صنعتی سهند تبریز

هادی قائمی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران جوان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

میلاد خوش منش اصغری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران جوان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

تکنولوژی ترکیبی نگهداری مواد غذایی یا همان تکنولوژی هردل یک روش نوین در نگهداری مواد غذایی است که هدف آن تامین ایمنی غذاها بدون کاهش ارزش تغذیه ای و اثرات نامطلوب بر ویژگی های ارگانولپتیک است. باکتریوسین ها پپتیدهایی سنتز شده در ریبوزوم هستند که فعالیت ضد میکروبی داشته و پتانسیل نگهداری غذاها در برابر فساد و بیماری زایی را دارند. کاربرد باکتریوسین در غذا می تواند مصرف مواد نگهدارنده شیمیایی و شدت فرآیند حرارتی را کاهش داده از طرفی رضایت مشتری را با ارائه غذاهای سالم و کم فرآوری شده جلب نماید. در سال های اخیر باکتریوسین ها نیز وارد تکنولوژی هردل شده و چون موادی بی ضرر برای مصرف کننده با قدرت باکتری کشی بالا حتی بر روی اسپورها هستند، به خوبی در این تکنولوژی ایفای نقش کرده اند.

کلمات کلیدی:

تکنولوژی هردل، باکتریوسین، فشار هیدرواستاتیک بالا، میدان های پالس دار، تابش اشعه گاما

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234827>

