

عنوان مقاله:

ازن و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ثنا راستگو فرد - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی

امان محمد ضیائی فر - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذایی، گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

یکی از موضوعات مهم و کلیدی در مبحث سلامت غذایی، بیماریهای ناشی از مواد غذایی است. با افزایش سریع جمعیت، همراه با تکامل گونه های جدید میکروبی مانند لیستریا مونوسیتوژنس و اشرشیاکلی، تمایل مصرف کنندگان به مواد غذایی فاقد مواد شیمیایی نگهدارنده و تهیه شده با حداقل فرآیند، بیشتر شده است. از این رو در صنایع غذایی نیازمند روشهای جدیدی برای از بین بردن و شناسایی پاتوژنها، روشهای نوین فرآوری و نگه-داری مواد غذایی هستیم. یکی از روش های نوین فرآوری محصولات غذایی استفاده از ازن می باشد. نوشتار حاضر خلاصه ای از تحقیقات انجام شده در مورد خواص فیزیکی و شیمیایی ازن، روش تولید، قدرت ضد عفونی کنندگی و کاربرد آن در محصولات غذایی مختلف را ارائه می دهد.

کلمات کلیدی:

ازن ، فرآوری با ازن، کاربردهای ازن، روش های تولید ازن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234915>

