

## عنوان مقاله:

بهبود روش های فرآوری و نگهداری مواد غذایی با استفاده از روش های نوین

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

فرشته جلفائی - ارومیه، جاده سرو، دانشگاه ارومیه، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

میرخلیل پیروزی فرد - ارومیه، جاده سرو، دانشگاه ارومیه، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت به کار گیری روش های نوین در فرآوری و نگهداری مواد غذایی، در این مقاله فرآیند هایی نظیر، فشارهیدرواستاتیک بالا، میدان های الکتریکی پالسی و اشعه دهی مورد بررسی قرار می گیرند و مزایا، محدودیت ها و کاربرد های هر یک در صنعت غذا بیان می شوند. روش های نوین، موجب غیرفعالسازی و حذف میکروارگانیسم های بیماری زا و عوامل فساد مواد غذایی و همچنین متوقف شدن فعالیت آنزیم های تجزیه کننده بدون استفاده از فرآیندهای حرارتی می شوند، و در نتیجه تولید محصولات غذایی پایدار و عدم استفاده از فرآیندهای حرارتی، امکان حفظ خواص مطلوب محصول فراهم می شود و از لحاظ بافت و طعم مطلوب تر و از نظر مواد مغذی غنی تر می باشند و نیز در روش های نوین، انرژی که برای تولید حرارت در تیمارهای حرارتی مورد استفاده قرار می گیرد، به کار برده نمی شود بنابراین در مقایسه با روش های مرسوم به انرژی کمتری نیازمند هستند و دمای ماده غذایی فرآوری شده توسط روش های نوین، کمتر از دماهایی که به طورمتداول در فرآیند های حرارتی استفاده می شود پس کاهش کیفیتی که در نتیجه استفاده از دماهای بالا به وجود می آید، در این نوع مواد غذایی به حداقل می رسد. بنابراین سطح کیفیت و ایمنی مواد غذایی را بهبود می یابد. که این موارد اهمیت به کار بردن هر چه بیشتر این روشها را برای فرآوری و نگهداری مواد غذایی آشکار تر می سازد.

## کلمات کلیدی:

روش های نوین فرآوری و نگهداری مواد غذایی، فشارهیدرواستاتیک بالا، میدان های الکتریکی پالسی، اشعه دهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235073>

