

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات دی الکتریک مواد غذایی فرآوری شده با امواج رادیوفرکانسی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

مهدی ابراهیمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

بیژن عسکری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

ماندانا مقیمانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

سعید طاهری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

در این مطالعه ویژگی های دی الکتریک برخی مواد غذایی به منظور خشک کردن، دفع حشرات و فرآوری مواد غذایی بررسی شد. ثابت دی الکتریک و ضریب اتلاف با افزایش فرکانس کاهش یافته ولی این پارامترها با افزایش رطوبت و دما افزایش می یابند. این فرآیند منجر به حفظ اسید آسکوربیک، افزایش غلظت گلوکوزینولات در کلم بروکلی و کاهش تشکیل آکریل آمید در سیب زمینی سرخ شده در حد 50% و افزایش میزان کل ویتامین های گروه B در ماهی آزاد می شود. همچنین با اعمال امواج رادیو فرکانسی هیچ گونه تندشدگی، افت خصوصیات حسی و ظاهری در ماده غذایی مشاهده نگردید. بنابراین استفاده از فرآیند مذکور در فرآیندهای خشک کردن و فرآوری مواد غذایی به عنوان یک روش نوین در کنترل کیفیت، استخراج ترکیبات موثره گیاهی، فرآیندهای پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون، پخت مواد غذایی، خروج از حالت انجماد و افزایش خصوصیات حسی- تغذیه ای مواد غذایی حائز اهمیت می باشد.

کلمات کلیدی:

امواج رادیوفرکانسی، خصوصیات دی الکتریک، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235139>

