

عنوان مقاله:

استفاده از روش پخت تحت خلاء (Sous-vide) در مواد غذایی و مزایای آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عاطفه نیکورز - دانشجوی رشته دکترای حرفه ای دامپزشکی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

مسعود سامی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از روش های جدید عمل آوری و بسته بندی به منظور بهبود کیفیت، وافزایش زمان ماندگاری مورد توجه قرار گرفته است. روش پخت تحت خلاء یکی از این روش ها می باشد. مواد غذایی بعد از بسته بندی در کیسه های پلاستیکی و تحت خلاء در حمام آب گرم در دماهای پایینو برای مدت نسبتاً طولانی پخته می شوند. این روش به طور گسترده برای اکثر گروه های مواد غذایی از جمله گوشت، حبوبات، سبزیجات و میوه جات کاربرد دارد. حرارت در این روش بسته به سختی و نرمی بافت ماده غذایی متفاوت است. پخت ماده غذایی در مدت زمان نسبتاً طولانی، کاهش شدید بار میکروبی آن و بسته بندی در غیاب اکسیژن باعث کاهش و تأخیر اکسیداسیون چربی ها و حذف پاتوژن های هوازی می شود. فرآورده های بسته بندی شده به این روش نسل جدید غذاهای یخچالی نامیده شده اند.

کلمات کلیدی:

پخت تحت خلاء، بسته بندی، گوشت، سبزیجات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235186>

