

عنوان مقاله:

اثر فرآیند پرتودهی بر روی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، میکروبی و حسی مواد غذایی مختلف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نوشین نوشیروانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

بابک قنبرزاده - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

با توجه به توسعه تکنولوژی های جدید نگهداری مواد غذایی، میزان به هدر رفتن مواد غذایی هنوز بالاست. پرتودهی مواد غذایی یکی از راه کارهای مناسب بوده و در حال حاضر در بیش از 41 کشور به کار می رود. این تکنیک به عنوان در معرض قرار دادن ماده غذایی در برابر پرتوهای یونیزه کننده برای نابودی میکروارگانیسم ها یا حشرات موجود در غذا و گاهی اوقات بهبود ویژگی های عملکردی غذا یا حذف توکسین ها با کمترین اثر روی ویژگی های حسی و تغذیه ای ماده غذایی می باشد. پرتودهی به تنهایی یا همراه با سایر فرایندها می تواند سلامت محصول و رضایت مصرف کنندگان را تضمین کرده و از به هدر رفتن محصول ه نگام نگهداری و م بادلات بین المللی کالا جلوگیری نماید. پرتودهی را میتوان پس از پاستوریزاسیون یک پیشرفت غیر منتظره در نگهداری مواد غذایی تلقی نمود. در این مقاله مروری اثرات فرایند پرتودهی بر روی ویژگی های مختلف مواد غذایی مورد بحث قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

پرتودهی گاما، نابودی پاتوژن ها، جلوگیری از جوانه زنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235389>

