

عنوان مقاله:

تحلیلی بر طراحی، تولید و بسته بندی غذاهای فضایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

طیبه اعظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش صنایع غذایی شیراز

مهرداد نیاکوثری - دانشیار بخش صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

از آنجا که دولت ها برای مأموریت های فضایی هزینه های زیادی متحمل می شوند، طبیعتاً در تأمین مواد غذایی فضانوردان نیز نهایت کوشش را مبذول خواهند داشت. در طراحی یک سیستم غذایی برای مأموریت های فضایی، فاکتورهای متفاوتی نسبت به غذاهای زمینی در نظر گرفته می شود. مهمترین عامل ایجاد تفاوت، نبود نیروی جاذبه است که علاوه بر اثرات فیزیولوژیکی بر فضانوردان و تغییر نیازهای تغذیه ای آنها، نحوه ی آماده سازی و بسته بندی غذاها و ترکیبات آنها را نیز تحت تأثیر قرار می دهد. غذاهای استریل و غذاهای اشعه دیده از انواع غذاهای مصرف شده در فضا می باشند. هدف از این مطالعه معرفی غذاهای خاص فضایی و انواع آنها، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و نحوه ی تولید این غذاها می باشد.

کلمات کلیدی:

غذاهای فضایی، اثرات فیزیولوژیکی، نیازهای تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235629>

