

عنوان مقاله:

بررسی اثر فشارهای بالا بر غیرفعالسازی میکروارگانیسم ها

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پرنیان پزشکی - دانشجوی دکتری میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خشایار پورنیا - دانشجوی دکتری تغذیه طیور، گروه علوم دامی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

تکنولوژی فرایندهای نوین مواد غذایی کمک می کند تا غذاهایی با ایمنی و کیفیت بالا، همراه با خواص تغذیه ای و فیزیوشیمیایی مطلوب فراهم شود. یکی از این فرایندهای نوظهور، که می تواند به عنوان یک روش جایگزین برای نگهداری مواد غذایی مطرح شود، استفاده از فشار هیدرواستاتیک بالاست. این تیمار سبب غیرفعالسازی میکروارگانیسم ها و آنزیم ها در دمای پایین می شود در حالیکه ترکیبات با ارزش نظیر ویتامین ها، رنگدانه ها و طعم دهنده ها تا حد زیادی بدون تغییر باقی خواهند ماند. تکنولوژی فشار هیدرواستاتیک بالا برای صنعت مواد غذایی روشی نسبتاً جدید است و بیشتر به عنوان جایگزینی برای روش های سنتی نگهداری مانند فرایندهای حرارتی در نظر گرفته می شود. غیرفعالسازی باکتری ها، اسپورها، کپک و مخمر و ویروس ها توسط این روش به اثبات رسیده است.

کلمات کلیدی:

فرآوری نوین مواد غذایی، فشار هیدرواستاتیک بالا، غیرفعالسازی میکروارگانیسم ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258345>

