

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد تکنولوژی فشار بالا در نگهداری مواد غذائی

## محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مریم سلیمانی - دانشجوی ارشد کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

زهرا نیستانی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

زهرا هنرور - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

هدایت حسینی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید به

## خلاصه مقاله:

به دنبال ترجیح مردم برای استفاده از غذاهایی با کیفیت بالا و تازه، روش های غیرحرارتی به منظور دستیابی به محصولات ارگانولپتیک و با کیفیت بالای تغذیه ای و حداقل خطرات سلامتی در طی سال های اخیر توسعه یافته اند. دمای ماده غذایی در طول فرآیند غیر حرارتی کمتر از دماهایی است که به طور متداول در فرآیند حرارتی استفاده می شوند. بنابراین کاهش کیفیتی که در نتیجه استفاده از دماهای بالا به وجود می آید، در فرآیندهای غیر حرارتی به حداقل می رسد. انتظار می رود که ویتامینها، مواد مغذی ضروری و مواد مولد طعم در حین فرآیندهای غیر حرارتی بدون تغییر باقی مانده یا حداقل تغییرات را متحمل شوند. علاوه بر این فرآیندهای غیر حرارتی در مقایسه با فرآیندهای حرارتی به انرژی کمتری نیاز دارند. تکنولوژی فشار بالا یکی از نوید بخش ترین روشهای غیر حرارتی نگهداری مواد غذائی است. این تکنولوژی اولین بار در تولید سرامیک، استیل و آلیاژ مورد استفاده قرار گرفت. فرآیند فشار بالا نه تنها جهت نگهداری مواد غذائی، بلکه به منظور اصلاح خواص رئولوژیکی و عملی ماده غذائی نیز بکار می رود. یکی از جنبه های مهم تکنولوژی فشار بالا غیر فعال کردن آنزیمها می باشد درحالیکه مواد مغذی و طعم دهنده در ماده غذائی حفظ شده و یک طعم و بافت تقریباً تازه ای در مواد غذائی فرآوری شده ایجاد می کند. هدف از این مطالعه، بررسی اثر فرآیند فشار بالا بر خصوصیات مواد غذایی مختلف، اثرات بیولوژیکی فرآیند مذکور در ماده غذایی و تاثیر آن بر خصوصیات حسی، بیوشیمیایی و آنزیمی ماده غذایی می باشد.

## کلمات کلیدی:

تکنولوژی فشار بالا، فرآیندهای غیر حرارتی، اثرات بیولوژیکی، خصوصیات حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268130>

