

عنوان مقاله:

فناوری خلأ و کاربردهای آن

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

آریتا نعمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

به طور کلی فراوری تحت خلأ (Sous Vide) سیستمی است که در آن ماده غذایی خام یا نیمه پخته درون کیسه های وکیوم، تحت شرایط کنترل شده پخته میشوند. در طی این روش ماده غذایی پس از آماده سازی، درون کیسه های بسته بندی قرار گرفته و پس از پاشدن، درون دستگاه تحت خلأ برای ایجاد خلأ کامل، قرار میگيرد و سپس بسته محتوی ماده غذایی درون محفظه آبی در دمای پایین، به مدت طولانی پخته می شود. سپس تا دمای 4 درجه سانتی گراد سرد شده و بسته به نوع کاربرد، پس از این مرحله ماده غذایی ممکن است بلافاصله مصرف گردد و یا در برخی موارد پس از ذخیره سازی در محیط سرد مورد استفاده قرارگیرد. کیسه های محتوی ماده غذایی باید مقاوم به حرارت باشند و از خروج مواد فرار و مولد عطر و طعم جلوگیری کنند. از جمله مزایای این روش می توان به جلوگیری از بدطعمی ناشی از اکسیداسیون، پخت یکنواخت محصول، جلوگیری از رشد باکتری های بی هوازی، و همچنین جلوگیری از افت ترکیبات فرار مولد طعم و خروج رطوبت به دلیل بسته بندی مناسب و تحت خلأ اشاره کرد. و همچنین امکان رشد باکتری های بی هوازی نظیر کلاستریدیوم بوتولینوم، کلاستریدیوم پرفریجنس و باسیلوس سرئوس، سا لمونلا، لیستریا مونوسیتوجنس و اشریشیاکلائی را می توان با کنترل دمایی و افزودن مواد افزودنی مانند ادویه جات به منظور پایین آوردن pH کنترل کرد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، خلأ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303349>

