

## عنوان مقاله:

کاربرد ازن در ایمنی مواد غذایی و سلامت مصرف فرآورده های دریایی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

سعیده مرادی نژاد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش

نازنین مراد نژاد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش

علی اصغر خانی پور - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان ایران

سید جواد ابوالقاسمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر، توجه زیادی در ایمنی مواد غذایی، به ویژه در روش کاهش و از بین بردن عوامل پاتوژن انسانی از محصول تازه، به خصوص غذاهای دریایی تازه متمرکز شده است، فن آوری های سنتی با بهره گیری از آب یا بدون آب بک عامل بهداشتی برای شستن غذاهای دریایی تازه می باشد. کلر به عنوان عامل بهداشتی به طور گسترده ای برای محصول تازه مورد استفاده قرار می گیرد، اما در کشتن باکتری ها در سطوح غذا های دریایی یک اثر محدود کننده دارد. استفاده از ازن به عنوان یک روش جهت بهبود ایمنی مواد غذایی جایگزین شده است و بسیاری از بررسی های تحقیقاتی و صنعتی جهت قانونی شدن اساتفاده از ازن در صنایع غذایی در دست اجرایی باشد این مقاله در نظر دارد ی فن آوری پاک که در صنعت غذاهای دریایی را ارائه دهد. مطالعات زیادی باید انجام شود تا بهترین غلظت و بهترین روش های کاربردی ازن در یوناه های متنوع غذاهای دریایی مشخص شده تا همه کشورها بتوانند کاربرد آنها را در صنعت شیلات تأیید کنند

## کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، فن آوری پاک، ازن، غذاهای دریایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303372>

