

عنوان مقاله:

تاثیر امواج فراصوت بر اکسیداسیون

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آزاده شاهسون تبریزی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، قوچان، ایران

حامد دهقان فاروجی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون یا اکسایش واکنشی شیمیایی است که در آن یک ماده الکترون یا هیدروژن از دست می دهد، یا اکسیژن می گیرد. اکسیداسیون همواره با واکنش دیگری به نام احیا یا کاهش همراه است که در آن یک ماده الکترون یا هیدروژن می گیرد، یا اکسیژن از دست می دهد. مجموع این دو فرایند اکسیداسیون - احیا (اکسایش - کاهش) می نامند که در آن اکسیژن، یا هیدروژن، یا الکترون از ماده ای به ماده دیگر منتقل می شود. در بررسی های زیادی گزارش شده است که امواج فراصوت کاربردهای زیادی در صنایع مختلف به ویژه در صنایع غذایی دارد. از امواج فراصوت می توان در اولترافیلتراسیون، استخراج غذاهای کاربردی، کاهش ویسکوزیته محصول، اکسیداسیون، امولسیون کردن، هموژنیزه کردن، مخلوط کردن، کریستالیزاسیون، غیر فعال کردن آنزیمها، از بین بردن میکروگانیسم ها و غیره استفاده کرد. هدف از این پژوهش بررسی تاثیر امواج فراصوت بر اکسیداسیون است که مشخص شده که استفاده از امواج فراصوت با فرکانس پائین باعث تسریع واکنشهای اکسیداسیون است.

کلمات کلیدی:

امواج فراصوت، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322843>

