

عنوان مقاله:

بررسی روشهای مهم و کاربردی اخیر نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

رضا گلی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه شهرکرد

خلاصه مقاله:

صنایع غذایی یکی از بخش های صنعت تمام کشور است. با کمبود منابع غذایی و افزایش جمعیت، توسعه این بخش از صنعت ضروری به نظر میرسد. استفاده از فناوری های نوین در این بخش رویکردی جدید است که می تواند مورد توجه قرار گیرد. تازگی و کیفیت مهمترین پارامترها در مواد غذایی هستند پس از تهیه مواد غذایی، ظاهر، بافت، ساختار شیمیایی و پتانسیل در عضلات تغییر می کند. از بین بردن میکروبهای موجود در مواد غذایی اعم از عوامل بیماریزا و یا غیربیماریزا که می تواند یکی از راهکارهای نگهداری مواد غذایی باشد. حفظ و یا ایجاد ارزش غذایی، بافت، عطر و طعم از جنبه های مهم نگهداری غذا است، اگر چه، در طول تاریخ، برخی از ویژگیهای روش سنتی را به شدت تغییر داده است. امروزه برای نگهداری مواد غذایی روشهای نوینی بنا شده است که ما در این مقاله به شرح آنها می پردازیم.

کلمات کلیدی:

نگهداری مواد غذایی، پرتودهی، خشک کردن، تکنولوژی هردل، نانو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323130>

