

عنوان مقاله:

اثر پرتودهی در افزایش کیفیت ماندگاری مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آیت محمدزرداری - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه شهرکرد

مرتضی رئیسی - استادیار گروه فیزیک دانشگاه شهرکرد

رحیم ابراهیمی - استادیار مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه شهرکرد

حسن کیانی - دانش آموخته کارشناسی مکانیک ماشینهای کشاورزی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

هر ساله مقادیر زیادی از محصولات کشاورزی در مراحل پس از برداشت، بسته بندی و تا قبل از مصرف، به لحاظ کمی و کیفی دچار آسیب میشوند. گذشته از آن حشرات از عوامل جدی فساد و تخریب محصولات غذایی طی مدت انبارداری هستند علم پرتودهی که به پاستوریزاسیون سرد مرسوم است، امروزه در جهان مورد توجه خاصی قرار گرفته است و درمقیاسه ای صنعتی مورد بهره برداری قرار می گیرد. کاربرد پرتوهای یونیزه کننده (گاما، ایکس و الکترون) به عنوان روش جدید در راستای حفظ و نگهداری محصولات کشاورزی از حدود 35 سال قبل مطرح شد. پرتودهی در صنایع غذایی برای گوشتهای قرمز، ادویهجات و گیاهان خشک شده، غذاهای دریایی، غلات، دانه ها، میوه ها، سبزیجات، محصولات لبنی، کنترل حشرات، جلوگیری از جوانه زنی غده ها و استریل کردن کاربرد دارد. مهمترین مزیت های فرایند پرتودهی عبارتند از: 1) حفظ کیفیت مواد غذایی 2) کاهش آلودگی برای محصول به دلیل امکان انجام فرآیند برای مواد غذایی بسته بندی شده 3) از بین بردن میکروارگانیسم های بیماریزا. با توجه به مزایای ذکر شده در قسمت قبل، استفاده از پرتودهی برای مواد غذایی تأثیر چشمگیری بر ایمنی و کیفیت مواد غذایی خواهد داشت. در این مقاله آخرین تحقیقات و کاربردهای فن آوری پرتودهی در مواد غذایی مورد بررسی قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

محصولات غذایی، کیفیت مواد غذایی، دوز جذب، پرتودهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323760>

