

عنوان مقاله:

نقش پرتودهی در ماندگاری مواد غذایی و تاثیر اشعه یونیزه بر کیفیت آن

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

جمه رمدانی - کارشناس ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان ساری

منیژه بابایی - کارشناس ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

زهرا فرخی - کارشناس ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

تولید غذای سالم و ایمن یکی از نیازهای اساسی مصرف کننده می باشد استفاده از روش های غیر حرارتی برای نگهداری مواد غذایی علاوه بر بهبود بخشیدن عمر ماندگاری، کیفیت مواد غذایی را نیز حفظ می کند. پرتودهی به خوراکی ها و غذاها از جمله تکنولوژی های جدید برای مقابله با آلودگی می باشد که روز به روز گسترش می یابد. از سوی دیگر برخی از محققان و متخصصان نسبت به مفید بودن و بی ضرر بودن این شیوه تردید دارند و بعضا آن را خطرناک ارزیابی می کنند. اشعه دهی مواد غذایی نوعی فرایند سرد برای سالم سازی مواد غذایی محسوب می شود. فرایندی است که طی آن غذا و سایر فراورده های مصرفی را به منظور از بین بردن باکتری های مضر و انگل ها ، به تاخیر انداختن جوانه زدن اسپورها و افزایش مدت زمان نگهداری غذا، پس از عمل اوری در معرض اشعه گاما، اشعه x و الکترون با ولتاژ بالا قرار میدهند. تابش در بعضی موارد اثرات کمی بر ترکیبات مواد غذایی می گذارند که این بررسی به شرح پیرامون اثر اشعه بر ترکیبات مواد غذایی به منظور پایداری آنها تاثیر اشعه یونیزه بر کیفیت آن همچنین برخی از کاربردهای موثر پرتودهی در مواد غذایی می پردازد.

کلمات کلیدی:

اشعه گاما، پرتودهی، فساد مواد غذایی، مدت ماندگاری، یونیزاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334098>

