

عنوان مقاله:

استفاده از تکنولوژی نوین در نگهداری و افزایش ماندگاری مواد غذایی

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

بهرام آتش زبان - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ماکو ایران

خلاصه مقاله:

نگهداری مواد غذایی یکی از قدیمیترین تکنولوژیهای مورداستفاده انسان بوده است خشکانیدن نمک سود کردن و انجماد قدیمی هزاران ساله دارند اما این روشهای سنتی و بسیاری روشهای دیگر که طی قرون اخیر ابداع شده و مورداستفاده قرار گرفته اند همواره در حال تغییر اصلاح و تکامل هستند میکروارگانیسم ها و انزیم ها عوامل اصلی فساد غذاها هستند و به همین دلیل کنترل فعالیت میکروبی و انزیمی میتواند مدت زمان ماندگاری غذاها را افزایش دهد اما بیشتر تکنولوژیهای مورد استفاده در صنعت غذایی براساس جلوگیری یا ممانعت از رشد میکروبی به جای غیرفعال کردن آنها عمل می کنند مثل خشک کردن عمل اوری بسته بندی تحت خلا اسیدی کردن دمای پایین کاهش WA تخمیر اضافه کردن نگهدارنده ها و غیره امروز توجه محققان به استفاده از روشهای نوینی که سلامت مصرف کننده را به مخاطره نیندازد معطوف گردیده است که از جمله این روشها میتوان به استفاده از ترکیبات گیاهی گازهای مختلف فشار بالا میدانهای الکتریکی باپالسهای قوی بسته بندی با اتمسفر بهبود یافته MAP و اشاره نمود این مقاله نگاهی ویژه و دقیق به بررسی روشهای جدید و در حال ظهور در نگهداری مواد غذایی دارد

کلمات کلیدی:

نگهداری ، مواد غذایی ، میکروارگانیسم ها ، فرآیندهای غیرحرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339296>

