

عنوان مقاله:

تاثیر حرارت اهمیت بر روی پروتئین

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم شمشیرساز - دانشجوی دکتری دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - عضو هیات علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

گرمادهی با اتوکلاو اساسی ترین تکنولوژی بکار رفته برای تولید غذا است. انتقال گرما متکی به هدایت و جابه جایی می باشد. در نتیجه انتقال حرارت پایین وافت انرژی زیاد وکیفیت محصول کاهش می یابد. حرارت دهی اهمیتیک روش الکتروگرمایی است که غذا در تماس با الکتروود است و براساس عبور جریان الکتریکی از آن تولید مقاومگرمایی می نماید و گرما فوراً در غذا تولید می شود. از آنجاییکه گرمادهی حجمی است، افزایش دما یکنواخت بوده و ذرات ماده غذایی در زمان یکسان بطور یکنواخت گرما می بینند و سبب کاهش صدمات حرارتی، افت ارزش تغذیه ای، افت عطر و طعم ماده غذایی، افزایش مرگ و میر باکتری، طول عمر نگهداری محصول وکیفیت حسیمی شود. در صنعت شیر با استفاده از حرارت دهی اهمیتیک و انتخاب الکتروود و شدت الکتریکی مناسب می توان خطر فولینگ را کاهش داد و سبب حفظ رنگ، ارزش تغذیه، ویتامینها و طول عمر نگهداری محصول شد. همچنین در فرآورده های گوشتی سبب افزایش مقدار پروتئین و بالارفتن ارزش تغذیه می شود.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343326>

