

عنوان مقاله:

استفاده از فناوری مادون قرمز در فرآوری مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سجاد ولی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان

ایمان شهابی قهفرخی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

برخی از تکنولوژی های نوین نگهداری مواد غذایی در حال حاضر، در حال جایگزین شدن روش های سنتی هستند، تا با ارائه مواد غذایی سالم و مغذی، قابلیت کاهش هزینه های تولید و آسیب های زیست محیطی را داشته باشند. حرارت مادون قرمز یک تکنولوژی جایگزین با حفظ راندمان حرارتی بالا می باشد، که انتقال انرژی آن در قالب امواج الکترومغناطیسی می باشد. پژوهش های مربوطه در این زمینه حاکی از آن است که تکنولوژی مادون قرمز یک روش جایگزینی مناسب در فرآیندهای حرارتی می باشد. در این مقاله مابه تفصیل به بررسی امواج مادون قرمز و کاربردهای آن در صنایع غذایی خواهیم پرداخت.

کلمات کلیدی:

تکنولوژی های نوین، امواج مادون قرمز، کاربرد امواج مادون قرمز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343337>

