

عنوان مقاله:

کاربرد فرایند فشار بالا در روغن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ناهید صادقی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

امروزه با افزایش تقاضا برای کیفیت بالا، ظاهر مطلوب و مدت نگهداری طولانی تر مواد غذایی، تکنولوژی های غیر حرارتی رواج یافته است که از جمله می توان به فرایند فشار بالا اشاره کرد. فرایند فشار بالا یک تکنولوژی مناسب در دهه اخیر جهت استریلیزاسیون و پاستوریزاسیون مواد غذایی می باشد و این فرایند از ویژگی های ارگانولپتیک حفاظت می کند. این فرایند علاوه بر اثرات مثبت باعث اکسیداسیون جربی در مواد غذایی هم می شود. در جهت رفع این مشکل استفاده از افزودنی ها و اعمال فشار ملایم تر به کار گرفته شده است. این افزودنی ها می توانند نقش آنتی اکسیدان را طی فرایند فشار بالا داشته باشند و از اکسیداسیون فاز روغنی در مواد غذایی جلوگیری کنند. در این جا به بررسی تأثیر فرایند فشار بالا در فاز روغنی پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

فرایند فشار بالا، روغن، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343361>

