

عنوان مقاله:

بررسی تدبیر فناوری پالس نوری در غیر فعال کردن میکروب ها در مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی ایزدی کندازی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان

امین نوری - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

امروزه تقاضا برای مصرف غذاهای فرآوری شده با کیفیت بالا و با حداقل تغییرات در ارزش تغذیه ای و خواص حسی مطلوب، روند رو به افزایشی داشته است. استفاده از روش های فراوری حرارتی مواد غذایی سبب تغییر در ویژگی های کیفی و تغذیه ای مواد غذایی شده و کیفیت محصول نهایی کاهش می یابد. در این بین فناوری های نوین غیر حرارتی مطرح شد که در میان روش های غیرحرارتی تکنولوژی پالس نوری اخیراً مورد توجه بسیاری از محققین صنعت غذا قرار گرفته است. فناوری پالس نوری در زمان کمتر از یک میلیونیم ثانیه انرژی بالایی تولید کرده و می تواند با پندین فلش و در پند ثانیه به سرعت و بطور مؤثری میکروارگانیسم های پاتوژن و عامل فساد در ماده غذایی را غیرفعال نماید. غیرفعال سازی میکروارگانیسم ها توسط تکنولوژی پالس نوری بیشتر از طریق مکانیسم های فتوشیمیایی و فوتوترمال قابل توجیه است. اما برای درک بهتر چگونگی تأثیر پالس نوری بر روی میکروارگانیسم های مختلف و ویژگی های کیفی مواد غذایی و همچنین کاربرد آن بصورت صنعتی، نیاز به تحقیقات گسترده تری در این زمینه است. در این مقاله مروری، تأثیر پالس نوری در غیرفعال سازی انواع میکروارگانیسم ها در مواد غذایی مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

غیرفعال کردن میکروارگانیسم ها، پالس نوری، فرآوری مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343397>

