

## عنوان مقاله:

بررسی روش های نوین نگهداری و فرآوری مواد غذایی (میدان الکتریکی پالسی، پرتودهی، جاذب اکسیژن، امواج فراصوت)

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

قدیر تقی زاده مقدم - مدرس گروه مکانیک آموزشکده فنی و حرفه ای سما، دانشگاه آزاد اسلامی آمل، کارشناس ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی

حسن یوسف نیا پاشا - مدرس دانشگاه، کارشناس ارشد مکانیک ماشین های کشاورزی

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق روش های نوین در عرصه نگهداری و فرآوری مواد غذایی بررسی شد (میدان های الکتریکی پالسی، پرتودهی، جاذب های اکسیژن، فرایند فشار بالا، ازنف امواج فراصوت و پلاسمای سرد). فرآیند PEF نسبت به دیگر روش ها این برتری را داشته که تغییرات در کیفیت ماده غذایی نظیر تغییر در عطر و طعم، ارزش غذایی و خواص فیزیکی، در کمترین میزان می باشد. در تکنولوژی پالس نوری از طیف گسترده ای از پالس نوری با طول موج 200 تا 1100 نانومتر برای از بین بردن آلودگی سطوح استفاده می شود. روش پرتودهی کمترین ضایعات را به دنبال دارد و از این نظر در رتبه ی اول روش های سالم سازی غذا قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

امواج فراصوت، پرتودهی، پلاسمای سرد، جاذب اکسیژن، میدان های الکتریکی پالسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343400>

