

## عنوان مقاله:

کاربرد اولتراسوند در انجماد زدایی گوشت

## محل انتشار:

همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

آاله نیکویی - دانشجوی کارشناسی ارشد، تکنولوژی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، ایران

امیرپویا قندهاری یزدی - دانشجوی دکتری تخصصی، تکنولوژی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس تهران، ایران

الهه امانی - دانش آموزته کارشناسی ارشد، شیمی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، ایران

## خلاصه مقاله:

انجماد زدایی به روش های سنتی فرآیندی وقت گیر و زمان بر برای کارخانه های مواد غذایی می باشد. با ظهور روش های نوین از جمله مایکروویو و دی الکتریک سرعت انجماد زدایی بیشتر شده است ولی همچنان محدودیت هایی موجود می باشد. فرآیند اولتراسونیک در قرن نوزدهم کشف شد. این فرایند دارای کاربرد های متعددی از جمله هموژنیزاسیون، پاستوریزاسیون، کنترلفرایند، تمیز کردن، استخراج، خشک کردن و... می باشد. کاربرد اولتراسوند به میزان فرکانس و قدرت آن بستگی دارد. در حقیقت در فرکانس بالا (1000 KHz به بالا) و قدرت های پایین (w0/1) تغییرات مخربی بر روی ساختار مشاهده نمی شود ولی فرکانس پایین (100 KHz) و قدرت بالا منجر به ایجاد تغییرات می شود. تا کنون تحقیقات متعددی بر روی کاربرد اولتراسونیک بر روی انجماد زدایی صورت گرفته است. از اولتراسونیک به عنوان یک فرآیند کمکی در انتقال حرارت و همینطور به صورت مستقیم برای انجماد زدایی استفاده شده است. در این مقاله به مروری بر تاثیر انجماد زدایی با روش فوق بر خصوصیات فیزیکی شیمیایی گوشت پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

اولتراسوند، گوشت، انجماد زدایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/415287>

