

عنوان مقاله:

مروری بر اولتراسونیک در فرآوری مواد غذایی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در علوم زیستی و کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

آیلا علمی

میرخلیل پیروزی فرد

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر تاثیرات فیزیکی و شیمیایی اولتراسوند در محیط جامد و مایع در فرآوری مواد غذایی بطور گسترده ای مورد استفاده قرار گرفته است. بهره برداری از نیروهای فیزیکی حاصل از اولتراسوند، در حضور یا غیاب کاپیتاسیون، در برخی فرآوری های خاص مواد غذایی مختلف مانند امولسیفیکاسیون در هموژنیزاسیون شیر، به دام انداختن کردن آروما و تولید آنلاین رب گوجه فرنگی، آبمیوه ها، مایونز و محصولات غذایی مخلوط شده مشابه دیگر، فیلتراسیون، ترد کردن گوشت و اصلاح عملکرد مورد تاکید قرار گرفته اند. برخی از این کاربردها مانند فیلتراسیون و امولسیفیکاسیون فرآیندهای صنعتی کامل شده هستند، در حالیکه برخی کاربردها مانند اصلاح عملکرد و ترد کردن گوشت هنوز در مراحل اولیه توسعه هستند. تحقیقات مختلف مورد بحث نشان می دهد که فرآوری اولتراسوند مواد غذایی و اجزاء مواد لبنی، یک تکنولوژی حیاتی و بالقوه است که در صنایع مختلف غذایی در آینده نزدیک مورد استفاده قرار خواهد گرفت.

کلمات کلیدی:

اولتراسوند، فرآوری مواد غذایی، امولسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/417866>

