

عنوان مقاله:

کاربرد فرآیند فشار بالا در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

یگانه عظیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

ندا علی عباسی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

میرخلیل پیروزی فرد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

تکنولوژی فشار بالا یک تکنولوژی غیرحرارتی برای نگهداری مواد غذایی می باشد. در این تکنولوژی عموماً از آب بعنوان محیطانتقال دهنده فشار استفاده می شود. این روش توانایی غیرفعال سازی تعداد زیادی از باکتریها و آنزیم ها را دارد و باعث کاهش مصرف افزودنی های سنتتیک و غیر طبیعی که با عدم پذیرش مصرف کنندگان همراه است می شود. تکنولوژی فشار بالا نه تنها جهت نگهداری مواد غذایی بلکه به منظور اصلاح خواص رئولوژیکی و عملی ماده غذایی نیز به کار می رود و کمترین تاثیر راروی ویژگی های حسی و تغذیه ای محصولات غذایی دارد. همه ی این موارد باعث شده که این تکنولوژی به یک تکنولوژی بسیار کاربردی و جذاب در صنعت غذا تبدیل شود. اخیراً کاربرد آن در شیر و فرآورده های لبنی افزایش یافته است، این فرآیند علاوه بر نابودی میکروارگانیسم ها، انعقاد اسیدی و آنزیمی شیر را بدون تاثیر بر خواص کیفی مهم مثل طعم و مزه، ویتامین ها و مواد مغذی بهبود می بخشد و مدت ماندگاری محصول را نیز افزایش می دهد. در این مقاله مروری در رابطه با کاربرد فرآیند فشار بالا در غیرفعال سازی میکروارگانیسم ها و اسپورها، تاثیر آن روی پروتئین ها و آنزیم ها و مواد غذایی بویژه محصولات لبنی بحث خواهد شد.

کلمات کلیدی:

فرآیند فشار بالا، میکروارگانیسم ، پروتئین ، محصولات لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/417932>

