

عنوان مقاله:

فرآوری مواد غذایی مایع با استفاده از پرتوی فرابنفش

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سید کامیار اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

اکرم پزشکی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

تأثیر پرتوی فرابنفش در غیر فعال سازی میکروارگانیسم ها چندین دهه است که شناخته شده است. با این وجود، در فرآوری مواد غذایی دیگر مسائل مهم از قبیل حفظ خواص حسی و یا تغذیه ای نیز باید در نظر گرفته شود. تابش پرتوی فرابنفش به منزله جایگزینی برای عملیات حرارتی است که برای به دست آوردن محصولی با کیفیت حسی نهایی بهتر در حال مطالعه و توسعه است. علاوه بر این، ثابت شده است که این تکنولوژی میتواند در تجزیه برخی از سموم که توسط فرآوری حرارتی تحت تأثیر قرار نمیگیرند، مفید باشد. در این مقاله، اثر پرتوی فرابنفش روی این سموم و اجزای مواد غذایی مایع بازبینی شده است.

کلمات کلیدی:

پرتوی فرابنفش، فرآیند غیر حرارتی، خواص حسی، خواص تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563823>

