

عنوان مقاله:

مروری بر استفاده از پرتوهای الکترونی در حفظ و نگهداری غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

زهرا طاهری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

لیلا گلستان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

تابش پرتوالکترونی EBI یک روش فیزیکی، غیرحرارتی و جدید از تکنولوژی حفظ (فرایند) غذائی است که در ض-د عف-ونی میکروبی، نابودی حشرات و بهبود عمر مفید محصولات مختلف غذائی و کشاورزی موثر می باشد. این فن آوری یک فن-آوری اقتصادی و دوست دار محیط به شمار رفته و در مقایسه با سایر منابع پرتو غذائی و تکنیک های حفظ و نگه-داری سنتی از مزایای متعددی برخوردار است. براساس گزارش های علمی موجود، می توان اثبات کرد که EBI یک ج-ایگزین ب-القوه ب-رای مواد ضد عفونی کننده شیمیائی فعلی، مورد استفاده با اهداف حفظ و نگهداری غ-ذا می باشد. گزارشات موج-ود ب-ه وض-وح اثربخشی پرتوهای الکترونی مورد استفاده را در حفظ کیفیت کلی و افزایش عمر مفید میوه ها، سبزیجات، غلات، حبوبات، مرغ و طیور، گوشت و غذاهای دریائی نشان دادند. پرتو دهی به عنوان یک فرایند سرد شناخته شده است که دما را بطور قابل توجهی افزایش می دهد و در اکثر غذاها تغیی-رات فیزیکی یا مشخصات حسی به جای نمی گذارد. EBI می تواند در ترکیب با سایر فن آوری های سنتی و پردازش غذایی غیرمتعارف به شدت موثر باشد

کلمات کلیدی:

دز، پرتوالکترونی، ایمنی غذائی، پرتو یونیزاسیون، پاتوژن، فرایند تابشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563914>

