

عنوان مقاله:

کاربرد تکنولوژی های نوین غیر حرارتی برای فرآوری آب سیب

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا کاوه - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، ایران

جواد حصاری - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

پاستوریزاسیون حرارتی آب میوه ها از جمله آب سیب روشی مرسوم برای اطمینان از کاهش جمعیت میکروبی و حفظ سلامت و ماندگاری آنها میباشد. با این وجود این فرایند باعث تغییر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی آب سیب طبیعی و افت کیفیت حسی و تغذیه ای آن میگردد. به دنبال افزایش آگاهی مصرف کنندگان، تمایل آنها به محصولات سالم و در عین حال تازه و با ویژگی های مشابه محصول طبیعی روز به روز در حال افزایش است. از جمله راه حل های مناسب برای دستیابی به این امر، استفاده از فرایندهای غیر حرارتی میباشد. این مقاله مروری بر برخی روش های نوین غیر حرارتی از جمله تکنولوژی میدان الکتریکی پالسی، فرایند با فشار هیدروستاتیک بالا، استفاده از امواج فراصوت و تکنولوژی امواج پالسی با شدت بالا و نیز ترکیبی از این روش ها برای فرآوری آب سیب میباشد و اثر این فرایندها با روش مرسوم حرارتی بر خصوصیات میکروبی، فیزیکی و شیمیایی، حسی و تغذیه ای آب سیب مورد مقایسه و بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

آب سیب، روشهای نوین فرآوری، خصوصیات میکروبی، فیزیکی و شیمیایی، حسی و تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564342>

