

## عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژی غیر حرارتی پلاسمای سرد و انواع عملکرد های آن در صنایع غذایی

## محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فاطمه برمک - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

سیده فریده طباطبایی یزدی - استاد تمام بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

هدف از این مقاله مروری بررسی تعریف پلاسما، تولید، انواع پلاسما و بررسی انواع عملکرد های پلاسما ی سرد در صنایع غذایی اعم از امکانیسم غیر فعال سازی میکروبی و کاهش میکروارگانیسم های بیماری زای غذا، اثرگذاری بر روی اصلاح خواص پلی ساکاریدهای کاربردی صنایع غذایی تاثیر بر اجزای درونی غذا شامل آنزیم های درونی و پلی فنلی، ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدان، جوانه زنی بذر، صنایع بسته بندی و..... میباشد. پلاسما در واقع حالتی بعد از حالت های جامد و مایع و گاز است که برای تشکیل آن باید دمای گاز افزایش یابد که منجر به شکل گیری گازی از اتمها می شود که در آن ذرات باردار، الکترون ها و ذرات خنثی در آن آزادانه حرکت میکنند و از طریق تولید رادیکال های آزاد و یونهای واکنش پذیر اثر ضد باکتریایی خود را اعمال کرده و باعث حذف میکروارگانیسم میگردد. فناوری پلاسمای سرد به جهت نداشتن اثر مخرب حرارت و حفظ خصوصیات ارگانولپتیکی و تغذیه ای را میتوان جایگزین روش های سنتی آلودگی زدایی از مواد غذایی تازه کرد

## کلمات کلیدی:

پلاسمای سرد ، غیر فعال سازی میکروارگانیسم ، صنایع غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573912>

