

عنوان مقاله:

مروری بر روش نوین التراسونیک و نقش آن در ارتقای کیفی محصولات

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

کیمیا مومنی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

خلاصه مقاله:

امروزه از نیروی فراصوت به عنوان یک تکنولوژی جدید (از ابتدای قرن بیستم) و امید بخش برای فراوری مواد غذایی در صنعت بهره برداری می شود. اولتراسوند در حقیقت شکلی از انرژی است که توسط امواج صوتی در فرکانس هایی که برای انسان قادر به تشخیص نیست (بالتر از 20000 هرتز) ایجاد می شود. اگر چه انسان نمی تواند امواج فراصوت را بشنود ولی اگر در معرض آن قرار گیرد دچار سرگیجه، تهوع و سردرد می شود. مواد غذایی مواد پیچیده حاوی پروتئین ها، tamins گرای، کربوهیدرات ها، آنزیم ها، چربی ها، مواد معدنی، آب و دیگر مواد آلی با ترکیبات متفاوت است. پردازش و حفظ این مواد غذایی نیاز به انواعی از برنامه های کاربردی و هشدار های مختلف است. هدف تمامی صنایع فرایند کننده تولید مواد غذایی تواید فراورده ای با کیفیت بالا و تا حد امکان با حداقل هزینه می باشد که این فراورده در اثر قرار دادن مواد اولیه در معرض یک سری از فرایندها مانند حرارت دادن، خنک کردن، فشاری اختلاط و ... تولید می شود. با بهره گیری از مقالات کامل موجود در پایگاه ها علمی و پژوهشی به مرور روش های نوین در صنایع غذایی (اولتراسونیک) در بازه زمانی 2005-2016 پرداخته شده است. مقالات بدست آمده به روش آماری توصیفی و تحلیل محتوا دسته بندی و تحلیل شد. از میان 10 مقاله ی مورد بررسی، 5 مورد از نوع مقالات پژوهشی، 2 مورد به صورت مطالعات موردی در کشور های ترکیه، آلمان، امارات و 3 مقاله مورد به صورت مطالعات مروری بررسی اسناد و داده های گذشته بود. محورهای اصلی مطالعات شامل: اولتراسونیک، صنایع غذایی، کاربرد، روش های نوین، کیفیت محصولات. نتایج نشان می دهد که روش های نوین التراسونیک و نقش آن در ارتقای کیفی محصولات تاثیر مثبت دارد.

کلمات کلیدی:

اولتراسونیک، صنایع غذایی، کاربرد، روش های نوین، کیفیت محصولات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615660>

