

عنوان مقاله:

بسته بندی فعال و فشار هیدرواستاتیک بالا روش های نوین نگهداری گوشت

محل انتشار:

همایش ملی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

علی دهنوی - دانشجوی کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار، عضو باشگاه پژوهشگران جوان

هادی رضانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

حمید حیدری - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی سبزوار

خلاصه مقاله:

گوشت محصولی با فساد پذیری بالا می باشد. مدت نگهداری این محصول به عوامل مختلفی مانند دمای نگهداری، آنزیم های داخلی، شرایط محیطی مثل نور، اکسیژن و از همه مهم تر میکروارگانیسم ها بستگی دارد. از روشهای نوین نگهداری گوشت می توان به روش بسته بندی فعال و فشار هیدرواستاتیک بالا اشاره کرد که جزء روشهای نگهداری غیر حرارتی مواد غذایی محسوب می شوند. بسته بندی های نگهداری برای گوشت های تازه بایستی طعم و بو ظاهر قابل قبولی را برای محصول حفظ کند در حالی که امکان تکامل ویژگی های مطلوب مرتبط با گذشت زمان ، به تاخیر اندازی شروع فساد میکروبی را فراهم می آورد. نگهداری مواد غذایی به روش فشار هیدرواستاتیک بالا که به اختصار HPP گفته می شود از فشار 100-1000 مگاپاسکال و در بازه های زمانی چند ثانیه یک روش امیدوار کننده ای برای گوشت و فرآورده های آن محسوب می شود.

کلمات کلیدی:

گوشت، بسته بندی، میکروارگانیسم ها، فشار هیدرواستاتیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/624558>

