

عنوان مقاله:

کاربرد سونیکاسیون حرارتی در تولید و فرآوری آبمیوه های تازه ی با کیفیت و سالم

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

لیلا هوشیار - دانشجوی دکتری، تکنولوژی مواد غذایی، صنایع غذایی، دانشکدهی کشاورزی، دانشگاه تبریز

جواد حصاری - استاد تمام، تکنولوژی مواد غذایی، صنایع غذایی، دانشکدهی کشاورزی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیرچی - استاد تمام، شیمی مواد غذایی، صنایع غذایی، دانشکدهی کشاورزی، دانشگاه تبریز

پریسا غفاری - دانشجوی دکتری، مهندسی و طراحی صنایع غذایی، صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

خلاصه مقاله:

تقاضا برای مصرف آبمیوه های با کیفیت بالا و تازه، بدون استفاده از مواد افزودنی و نگهدارنده، استفاده از تکنولوژی اولتراسوند در فرآوری آبمیوه را تقویت کرده است. سونیکاسیون حرارتی یک تکنیک جایگزین جدید و خوب برای فرآیند با تیمارهای حرارتی معمول میباشد. این تکنیک از پتانسیل لازم برای بهبود کیفیت و ایمنی آبمیوه ها برخوردار است. این تکنیک مقرون به صرفه تر از تکنولوژی حرارتی معمول از لحاظ مصرف انرژی میباشد. این روش همچنین کارآمدتر، ایمنتر و موثقتر از کاربرد اولتراسوند به تنهایی برای رسیدن به حداکثر انهدام عوامل بیماریزای تولید شده در مواد غذایی میباشد. این بررسی تاثیرات کاربرد ترکیبی حرارت و فراصوت، جنبه های ایمنی و کیفیت آبمیوه را تحت پوشش قرار میدهد.

کلمات کلیدی:

اولتراسوند، سونیکاسیون حرارتی، آبمیوه، فراصوت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/636182>

