

## عنوان مقاله:

ارتقای فراوری های غذایی از طریق فراصوت : بازنگری

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

محدثه السادات حسینی نوذری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله...آملی

مهرداد اسدی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

## خلاصه مقاله:

کاربردهای فراصوت را در فراوری غذا می توان به دو مقوله یعنی جایگزین کردن فناوری های سنتی و کمک به فناوری های سنتی تقسیم نمود. راندمان فراوری در مورد دوم ارتقاء می یابد و عیب های فناوری های سنتی در طول فراوری بهبود می یابند. این تاثیرات فراصوت را می توان به عنوان ارتقای فراصوت فرآیند های سنتی از جمله استخراج، فریز کردن، آب شدن یخ، آب نمک کردن، اکسایش، تصفیه و خشک کردن یا دی هیدراسیون کردن تعریف نمود. کار های اصلی فراصوت در ارتقای این فرایندها و فاکتور هایی که می توانند بر ارتقای فراصوت تاثیر بگذارند، توضیح داده می شوند. بررسی های بیشتر بایستی توجه بیشتر را برای توضیح تاثیرات فراصوت در طول فرایند های فریز کردن، آب کردن یخ، شور کردن، اکسایش و تصفیه معطوف کنند. علاوه بر این، وقتی به طراحی تجهیزات فراصوت در سطح صنعتی نزدیک می شود، بهتر است تا مقدار تاثیرات فراصوت را از طریق شبیه سازی عددی مشخص سازیم.

## کلمات کلیدی:

فراصوت، ارتقای فرآیند، استخراج، فریز کردن، اکسایش، تصفیه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647167>

