

عنوان مقاله:

استفاده از فن آوری پالس نوری در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

گلناز ملا احمد زاده دستجردی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

فاطمه حسینی طباطبایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

ملینا نورانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

اکرم شریفی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

مصرف کنندگان متقاضی غذاهای فرآوری شده با کیفیت بالا هستند که در ویژگی های تغذیه ای و خصوصیات ظاهری آنها کمترین تغییری ایجاد شده باشد. روش های فرآوری مواد غذایی بدون استفاده از حرارت کیفیت مواد غذایی را بهتر از روش های فراوری حرارتی مرسوم حفظ می نماید. فناوری پالس نوری (PL) یک تکنولوژی نوین غیر حرارتی می باشد که به منظور رفع آلودگی سطحی مواد غذایی و ظروف نگهداری مواد غذایی با استفاده از پالسای کوتاه، شدید و وسیع الطیف مورد استفاده قرار می گیرد. این روش به عنوان جایگزینی برای روش استفاده از نور فرابنفش در مواد غذایی جامد و مایع مطرح گردیده است. در این مقاله مبان، مکانیسم غیر فعالسازی میکروبی و نحوه بکارگیری این فناوری در مواد غذایی مورد بررسی قرار می گیرد. همچنین عوامل مهمی که به منظور کارایی بهتر این روش باید مد نظر قرار گیرد نیز مورد بحث قرار خواهند گرفت. پالس های نوری پتانسیل بسیار زیادی جهت بکارگیری در صنعت دارند. اما با این حال مشکلات تکنولوژیکی به منظور جلوگیری از زیاد حرارت دیدن ماده غذایی و همینطور دستیابی به نفوذ مناسب در محصول وجود دارد که باید برطرف گردند. علاوه بر این تحقیقات گسترده ای لازم است تا از نحوه اثرگذاری پالس نوری بر روی کیفیت ماده غذایی مطلع گردید.

کلمات کلیدی:

پالس نوری، تکنولوژی بدون حرارت، میکروارگانیسم ها، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647179>

