

عنوان مقاله:

کاربرد تکنولوژی حرارت دهی اهمیک در صنایع غذایی

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

فریبا بخشی - گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از مهم ترین بخش های صنعت تمام کشورها که با امنیت مواد غذایی در ارتباط است، صنایع غذایی می باشد و با افزایش جمعیت، توسعه این بخش از صنعت ضروری به نظر می رسد. استفاده از فناوری های نوین در این بخش رویکرد جدیدی است که می تواند مورد توجه قرار بگیرد. فناوری حرارت دهی اهمی به عنوان یک تکنولوژی نوین، جایگزین قدرتمندی برای تکنیک های حرارت دهی در عرصه علوم غذایی می باشد. حرارت دهی با مقاومت الکتریکی که حرارت دهی رسانایی هم گفته می شود، این امکان را به متخصصان می دهد که ذرات و سیالات را با سرعت یکسان حرارت دهند و اجازه می دهد که یک مخلوط با مواد جامد بالا به سرعت حرارت ببیند. تحقیق و توسعه این روش بیشتر در زمینه سلامت و حفظ ارزش تغذیه ای و کیفیت ارگانولپتیکی مواد غذایی می باشد. در این مقاله سعی شده است تعریف کاملی از حرارت دهی اهمی به همراه تاریخچه استفاده از آن آورده شود. همچنین کاربرد اخیر این تکنولوژی در صنایع مختلف غذایی بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

حرارت دهی اهمیک، ثبات حرارتی، صنایع غذایی، عمل آوری حرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/865597>

