

عنوان مقاله:

بررسی اثرات فرآیند انجماد بر کیفیت فرآورده های غذایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

طیبه عبدالله آبادی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران.

محسن وظیفه دوست - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران.

رضا بندری جاسکی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نیشابور، دانشگاه آزاد اسلامی، نیشابور، ایران.

خلاصه مقاله:

انجماد یکی از مناسبترین روش های نگهداری مواد غذایی است که به دلیل اینکه از دماهای زیر صفر برای نگهداری استفاده می شود ، باعث حفظ کیفیت بیشتر مواد غذایی نسبت به سایر روش ها می گردد. در این بررسی اثر انجماد بر کیفیت گوشت قرمز، ماهی و میگو، نان و مواد نشاسته ای ، سبزی ها ، میوه ها و لبنیات مطالعه گردید. نتایج بدست آمده حاکی از آن است جهت حفظ کیفیت بیشتر فرآورده های غذایی منجمد شده ، انجماد سریع فرآورده غذایی توصیه می گردد زیرا بافت ماده غذایی به نحو مناسبتری نسبت به سایر روشها حفظ می شود. بررسی ها در مورد فرآورده های نانی منجمد شده نشان می دهد که در اثر انجماد بیاتی نان متوقف می گردد و می توان از روش انجماد در صورت نیاز برای نگهداری طولانی مدت نان ها استفاده کرد و از طرفی برطبق نتایج، انجماد یکی از متداولترین راه های حفظ کیفیت میوه ها و سبزی ها است و استفاده از فرآیند ترکیبی خشک کردن اسمزی قبل از انجماد میوه ها و سبزیها به کیفیت آن در حین نگهداری بصورت منجمد شده کمک می کند. همچنین بر طبق نتایج بدست آمده ، طعم ملایم و خوشمزه فرآورده های شیر مایع در حالت منجمد بهتر از سایر روش های نگهداری می تواند حفظ شود و با اضافه کردن مقدار کمی اسید سیتریک بعد از پاستوریزاسیون و هموژنیزه کردن، تند شدن به تاخیر افتاده و می توان از جدا شدن مواد جامد شیر منجمد در هنگام دیفراست جلوگیری کرد. همچنین جهت خروج از حالت انجماد محصول (دیفراست) بهتر است با کمک حرارت و در زمان کوتاه عمل دیفراست انجام گردد.

کلمات کلیدی:

انجماد، کیفیت، مواد غذایی، دیفراست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870163>

