

## عنوان مقاله:

کاربرد مقاومت حرارتی در صنعت غذا

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

نگار گنجی پور - دانشجوی کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، دانشجویان کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا

سید محمد باقر هاشمی - دکترای میکروبیولوژی مواد غذایی، استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا

مهشید مجرد - دانشجویان کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا

سیده زهرا فرجامی - دانشجویان کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا

## خلاصه مقاله:

حرارت دهی اهمیت فرآیندی است که در آن جریان الکتریکی از میان بافت ماده غذایی به منظور حرارت دهی آن عبور داده می شود؛ این روش یک روش جایگزین برای روش های معمول حرارتی است زیرا توانایی تولید حرارت سریع را دارد. گرمایش اهمیت در طیف گسترده ای از برنامه های کاربردی مانند پیش گرم کردن، پخت و پز، آنزیم بری، پاستوریزاسیون، استریلیزاسیون و استخراج محصولات غذایی استفاده می شود. از مزایای اهمیت می توان به ایجاد و توزیع حرارت یکنواخت، استفاده برای مواد غذایی حساس به حرارت، زمان پخت و هزینه کمتر، امکان استفاده از دمای بالا و زمان کم اشاره کرد. همچنین در اهمیت هیچ نیازی به انتقال حرارت از طریق سطح مشترک جامد مایع یا داخل ذرات جامد نمی باشد بلکه انرژی مستقیماً در غذاها پراکنده می شود. از طرف دیگر سرعت و سادگی این روش آن را برای فرآیند اسپتیک مناسب کرده است. در نتیجه فرایند اهمیت کاربرد گسترده ای در صنعت غذا دارد.

## کلمات کلیدی:

اهمیت، آبمیوه، گوشت، اکسیداسیون، میکروارگانسیم، ویتامین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873712>

