

## عنوان مقاله:

فرآوری و بسته بندی اسپتیک مواد غذایی

## محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 3، شماره 10 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

وحید قنبری

سید مهدی جعفری

شیلان رشید زاده

## خلاصه مقاله:

فرآوری اسپتیک به پر کردن محصول استریل در ظروف از قبل استریل شده و به دنبال آن دربندی غیر قابل نفوذ در شرایط و فضای استریل اطلاق می‌شود. امروزه فرآوری و بسته‌بندی اسپتیک به عنوان یک فناوری جایگزین و کارآمد در تولید فرآورده‌های قابل استریل شدن در صنایع غذایی توسعه چشمگیری پیدا کرده است. در این تحقیق به صورت کاربردی به بررسی تحول تاریخی این فرآوری، استریل کردن مواد غذایی مورد فرآوری، استریل کردن مواد بسته‌بندی و سطوح تجهیزات و همچنین استریل کردن منطقه اسپتیک پرداخته شده است. در ادامه به متداول‌ترین روش‌های اسپتیک در صنایع غذایی اشاره شده است و در پایان مزایا و محدودیت‌های اصلی این فرآوری مورد بررسی قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

فرآوری اسپتیک، بسته بندی و دربندی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/928740>

