

## عنوان مقاله:

مدیریت پساب در کارخانجات مواد غذایی

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

زهرا ایزدی - استادیار گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهرکرد

## خلاصه مقاله:

امروزه با رشد صنعت غذا، میزان فرآورده های جانبی و پساب ناشی از فرآیند تولید افزایش یافته است. به منظور کاهش آلودگی زیستمحیطی و افزایش سلامت مردم، مدیریت و استفاده بهینه از پساب بسیار مورد اهمیت است. از آنجائی که در طی مراحل مختلف فرآوری و تبدیل ماده اولیه به محصول پساب های مختلفی تولید می شود باید مواد دفعی در هر مرحله از تولید شناسایی شوند. زیرا ممکن است در مراحل بعدی تولید مورد استفاده قرار گیرند. هدف از مقاله بررسی روش های تصفیه پساب و استفاده بهینه از پساب ها با ارزش اقتصادی در کارخانه های صنایع غذایی است. تصفیه فیزیکی، تصفیه شیمیایی و تصفیه بوسیله میکروارگانیسم ها مورد بررسی قرار می گیرد و در نهایت پتانسیل استفاده از پساب ها در تهیه کمپوست ها مورد بحث واقع می شود.

## کلمات کلیدی:

صنعت غذا، پساب، فرآوری غذا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972828>

