

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد میدان های الکتریکی پالسی در صنایع غذایی

محل انتشار:

دومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

حسین جوینده - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

غزال نصرتی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

خلاصه مقاله:

تیمارهای حرارتی ممکن است منجر به تغییر نامطلوب در خصوصیات کیفی و ارزش تغذیه ای شود. برعکس، روش های نگهداری غیرحرارتی دارای حداقل تاثیر بر کیفیت حسی و ارزش تغذیه مواد غذایی است. چندین تکنیک غیر حرارتی در حفظ غذا باهدف حفظ خواص تغذیه ای و خصوصیات فیزیکی شیمیایی محصولات غذایی وجود دارد. که در این رابطه، میدان الکتریکی پالسی یک گزینه جایگزین فرایند حرارتی جهت حفظ و نگهداری بهتر جنبه های کیفی و تازگی مواد غذایی به ویژه غذاهای مایع است. این فرآیند با دمای پایین و زمان کوتاه عمل می کند. به علاوه، استفاده از این فرایند به عنوانابزاری موثر برای حفظ محصولات غذایی با کاهش بار میکروبی و تاثیر بر دیواره سلولی جهت افزایش میزان استخراج و حفظ ترکیبات مغذی است در این مقاله، نحوی عملکرد این میدان های الکتریکی پالسی و رویکردهای مکانیکی مرتبط و عوامل موثر براین فرایند اشاره شده است. همچنین در این مقاله به کاربرد میدان های الکتریکی پالسی در صنعت استخراج روغن، تولید آبمیوه، صنعت خشک کردن، پاستوریزاسیون شیر و فرآورده های گوشتی اشاره شده است.

کلمات کلیدی:

میدان های الکتریکی پالسی، روش های غیر حرارتی، افزایش راندمان استخراج، پاستوریزاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1218219>

