

عنوان مقاله:

اثر فناوری نور پالسی با شدت بالا بر کیفیت مواد غذایی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مرضیه موسوی نسب - استاد بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز - رییس پژوهشکده فراوری
آزبان، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

هادی هاشمی گهرویی - دانشجوی دکتری بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز - عضو فعال باشگاه
پژوهشگران و نخبگان، واحد شیراز، دانشگاه آزاد اسلامی، شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

فناوری نور پالسی شامل استفاده از لامپهای فلش با گاز خنثی برای تولید پالس های با دوره کوتاه و قدرت بالا درون ناحیه فرکانسی فرابنفش، مری و فروسرخ است. برخی از کاربردهای PLT در زمینه زیبایی، درمان پوست، از بین بردن موها و درمان عروق، استریلیزاسیون سطح یا فضای آزمایشگاهها، بیمارستانها، تصفیه کانالهای سیستمهای سرمایشی و گرمایشی و فرایندپخت مانند پوشش دهی دیسکهای نوری، پوش دهی چوب و پیوندهای پلاستیکی و کاهش بار میکروبی غذا و مواد بستهبندی می باشد. پارامتر های فرایند تاثیرگذار شامل مقایسه بین غیر فعالسازی تکنولوژی پالسی و ممتد، تاثیر پراکنش نوری، افزایش دما، تاثیر شدت تیمار و تاثیر پارامتر های محصول می باشد. تاثیر این فرایند بر مواد غذایی شامل افزایش در اکسیداسیون چربی و تغییرات در رنگ و بو، کاهش ویتامین C قهوه ای شدن آنزیمی، از دست دادن رطوبت و تغییرات بسیار کمی در بافت می باشد.

کلمات کلیدی:

فناوری نور پالسی، پارامتر های فرایند، کیفیت مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574373>

