

عنوان مقاله:

بررسی فرآوری محصولات کشاورزی و مواد غذایی به کمک امواج رادیویی

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

امین رستمی - مربی، گروه علوم کشاورزی، دانشگاه پیام نور

خلاصه مقاله:

استفاده از درمان حرارتی بالا برای فرآوری محصولات کشاورزی و مواد غذایی از جمله استریلیزاسیون، پاستوریزاسیون، ضد عفونی و خشک کردن امری متداول در صنایع است. مدت زمان حرارت دهی بالا و درجه حرارت های زیاد در روشهای سنتی و مرسوم موجب اثرات نامطلوبی روی کیفیت محصول می گردد. بکارگیری امواج رادیویی یکی از روش های نوین فرآوری محصولات کشاورزی و مواد غذایی می باشد. امواج رادیویی با نفوذ به داخل محصول یا ماده غذایی حرارت را در تمام آن تقریباً به صورت یکنواخت و البته سریع منتشر می کند. در این پژوهش به بررسی فرآوریمحصولات کشاورزی و مواد غذایی به کمک امواج رادیویی پرداخته خواهد شد. به برخی از کاربردهای نوین و مهم استفاده از امواج رادیویی در صنایع کشاورزی و غذایی، شامل کنترل و مبارزه با آفات و دفع حشرات، پایداری انباری، سترون سازی، خشک کردن، نظارت و کنترل کیفیت در زمان آماده سازی محصول و در مرحله بسته بندی می توان اشاره نمود.

کلمات کلیدی:

امواج رادیویی، کنترل آفات، سترون سازی، فرآوری، بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747650>

