

عنوان مقاله:

میدان مغناطیسی پالسی و نقش آن در استرلیزاسیون و نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

نخستین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

نیما محمدنژادخیوی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

مسعود خدابنده - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد تبریز، تبریز، ایران

امیر کشی زاده مزرعه جهان - دانش آموخته کارشناسی ارشد فیزیولوژی جانوری، دانشکده علوم طبیعی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

محمود صوتی خیابانی - دانشیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

رضا رضایی مکرم - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به اثرات نامطلوبی که فرایندهای حرارتی بر کیفیت تغذیه‌ای مواد غذایی دارند، اخیراً روشهای غیرحرارتی برای از بین بردن میکروارگانیسمهای مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته‌اند. میدان مغناطیسی یکی از این روشهای غیرحرارتی میباشد که اخیراً مطالعات نسبتاً محدودی به منظور ارزیابی پتانسیل آن جهت از بین بردن میکروارگانیسمهای بیماریزای مواد غذایی انجام شده است. میدان مغناطیسی عبارت است از منطقه‌ای که در آن جسم مغناطیسی میتواند ذرات اطراف خود را مغناطیس نماید. به عبارت دیگر میدان مغناطیسی فضای اطراف آهنرباست که در آن خاصیت مغناطیسی وجود دارد. معمولاً میدانهای مغناطیسی با ذخیره سازی جریان الکتریکی در سیم پیچ های الکتریکی ایجاد میشوند. بنابراین، هدف از این مطالعه بررسی میدان مغناطیسی پالسی و تاثیر آن بر میکروبها و آنزیمهای غذایی و در نتیجه افزایش ماندگاری مواد غذایی میباشد.

کلمات کلیدی:

میدان مغناطیسی پالسی، فرایند غیرحرارتی، نگهداری مواد غذایی، از بین بردن میکروارگانیسمها.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1019295>

