

عنوان مقاله:

مبانی و کاربرد فناوری پلاسمای سرد اتمسفری در فرآوری محصولات غذایی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

محمدصادق امیرمجاهدی - دانشآموخته کارشناسی ارشد بخش مهندسی مکانیک بیوسیستم دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

حسین مقصودی - دانشیار بخش مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

محمد بلوردی - استادیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

در سالهای گذشته، پلاسمادهی سرد محصولات غذایی به دلیل سهم بالقوه در فرآوری غیرحرارتی مواد غذایی، محبوبیت بسیار زیادی را تجربه کرده است. پلاسمای سرد یک فناوری نوظهور است که توجه دانشمندان را در سطح جهانی به خود جلب کرده است. لذا این مقاله خلاصه ای از منابع پلازما، عوامل موثر بر کارایی پلازما و راهکارهای تقویت آن را ارائه میدهد. همچنین در این مقاله مروری بر پژوهش های اخیر درباره کاربرد پلاسمای سرد در صنایع غذایی انجام شده است. کاربردهای خاص مورد بحث شامل ضدعفونی میکروبی محصولات غذایی، فرآوری مواد بسته بندی، بهبود عملکرد مواد غذایی و حذف باقیمانده مواد شیمیایی می باشد. کاربرد پلاسمای سرد همچنین در مواردی مانند هیدروژنه کردن روغنهای خوراکی، کاهش حساسیت غذایی، غیرفعال سازی عوامل ضد تغذیه ای، تنظیم عملکرد جوانه زنی بذر و مدیریت پساب توسعه یافته است. امروزه اغلب کارهای تحقیقاتی در زمینه پلاسمای سرد اتمسفری مواد غذایی در جستجوی یافتن شرایط بهینه تیماردهی با هدف رسیدن به بیشترین آلودگی زدایی میکروبی ضمن ایجاد کمترین آسیب به کیفیت تغذیه ای و حسی مواد غذایی است.

کلمات کلیدی:

پلاسمای سرد، فرآوری مواد غذایی غیر حرارتی، منابع پلازما، ضد عفونی میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156396>

