

## عنوان مقاله:

غیرفعال سازی میکروبی به وسیله امواج مافوق صوت

## محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

ابوالفضل رضاطلب - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

راحله قاسم زاده - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

## خلاصه مقاله:

استفاده از حرارت در فراوری بسیاری از محصولات غذایی امری متداول است بکارگیری حرارت معمولا اثرات نامطلوبی روی ساختار بافت رنگ و کیفیت محصول خواهد گذاشت از این رو استفاده از روشهای غیرحرارتی جهت تولید محصولی با کیفیت بالا مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته است در سالهای اخیر استفاده از اولتراسونیک به عنوان یک روش غیرحرارتی و غیر مخرب که بازدهی بالا سهولت استفاده و پایین بودن هزینه های تعمیر و نگهداری از مزایای عمده آن به شمار می رود یکی از کاربردهای تکنولوژی مافوق صوت غیرفعال کردن میکروارگانیسم ها بوده که توام با فشار و حرارت MTS بسیار موثرتر از تیمارهای حرارتی معمول می باشد این مقاله به بررسی عوامل موثر بر روی اثر غیرفعال سازی مافوق صوت بر روی میکروارگانیسم ها از جمله دامنه، فشار و حرارت پرداخته شده است

## کلمات کلیدی:

مافوق صوت، میکروارگانیسم ، غیرفعال سازی، دامنه، فشار، حرارت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116391>

