

عنوان مقاله:

تاثیر به کارگیری تکنولوژی Sous-Vide بر ترکیبات زیست فعال و ویژگی های کیفی سبزیجات

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی و محیط زیست با تاکید بر برنامه توسعه ملل (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

پیمان قاسمی افشار - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد هیدج، دانشگاه آزاد اسلامی، هیدج، ایران

مرتضی عادل میلانی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد هیدج، دانشگاه آزاد اسلامی، هیدج، ایران

خلاصه مقاله:

تکنولوژی Sous-Vide تکنیکی برای پخت تحت خلاء مواد غذایی در درجه حرارت کنترل شده است که در مقایسه با روش های متداول و سنتی پخت، علاوه بر افزایش ماندگاری، سبب بهبود طعم، بافت و ارزش غذایی می شود. سبزیجات منابع مهم ترکیبات فیتوشیمیایی هستند و با به کارگیری تکنولوژی Sous-Vide ضمن حفظ کیفیت اصلی و طبیعی، ماندگاری آنها را می توان افزایش داد. از این رو، فرآوری با Sous-Vide تقاضای فزاینده مصرف کنندگان برای تولید مواد غذایی ایمن تر و سالم تر را برآورده می نماید. از نظر جنبه های صنعتی، ثابت شده است تکنولوژی Sous-Vide می تواند جایگزینی برای روش های پخت سنتی باشد. بنابراین، کاربرد آن از جنبه های مختلف تولید مواد غذایی به طور فزاینده ایتحقیق و بررسی شده است. براساس موارد فوق، این مطالعه، مقاله مروری در مورد تاثیر به کارگیری تکنولوژی Sous-Vide بر ترکیبات زیست فعال و ویژگی های کیفی سبزیجات می باشد.

کلمات کلیدی:

پخت تحت خلاء، فرآوری سبزیجات، زیست فعال، Sous-Vide

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1367837>

