

عنوان مقاله:

روش های کاهش مصرف آب در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی اثرات خشکسالی و راهکارهای مدیریت آن (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سروش رحیمی خویگانی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

ناصر همدی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

ایران یکی از کشورهایی است که طبق شاخص های مختلف مانند شاخص فالکن مارک، با تنش آبی مواجه است بنابراین باید در حفظ منابع آبی تلاش شود که این امر فقط با مدیریت مصرف آب در بخشهای مختلف امکان پذیر است. بیشترین مصرف آب در جوامع در بخش کشاورزی و صنعت است. در بخش صنعت، صنایع غذایی درصد قابل توجهی از مصرف آب را به خود اختصاص داده است. روش های مختلفی برای مدیریت و کاهش مصرف آب در صنایع غذایی وجود دارد که مصرف آب و تولید پساب و همچنین هزینه ناشی از آنها را کم می کند و علاوه بر این به محیط زیست نیز آسیب کمتری وارد می شود. از این روش ها می توان به استفاده مجدد از آب، تغییر فرآیند، احیای آب و استفاده مجدد از آن، احیاء و باز چرخش آب اشاره کرد که این روش ها به تنهایی و یا در کنار هم می توانند مصرف آب در صنایع غذایی را بین ۳۰-۶۰ درصد کاهش دهند.

کلمات کلیدی:

صنایع غذایی، کاهش مصرف آب، تکنولوژی گلوگاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1458324>

