

عنوان مقاله:

کاربرد میدان های الکتریکی پالسی در پاستوریزاسیون شیر

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مجتبی نوری - کارشناس ارشد - صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

جواد زنگانه - کارشناس ارشد صنایع غذایی

آرمان یزدی

حسین جلالی - استادیار و عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دام

خلاصه مقاله:

تکنولوژی میدان های پالس الکتریکی یکی از نوید بخش ترین روش های غیرحرارتی نگهداری مواد غذایی است. علاقه مندی به اهاربرد م به دان هها پیپالس الکتریکی (PEF3) در تولید و نگهداری شیر اخیرا افزایش یافته است. علاوه بر افزایش تخریب میکروبی، گزارش شده است ک میدان های پالس الکتریکی انعقاد اسیدی یا زیننی شیر را بهبود می بخشد، بدون اینکه اثرات تخریبی روی ویژگی های ایفی مثل طعم، مزه، ویتامینها و مواد مغذی آن داشته باشد. ویژگی های این روش باعث شد اه اربردهای فراوانی در صنعت شیر به منظور فراهم اردن ایمنی میکروبی، تولید محصولات شیری ایه امتزین فرایند بر روی انها اعمال شده و توسعه محصولات شیری جدید با ارزش حسی و تغذایه ای بالا، بافت خوب و بی نظیر و افهزا یش مهتد زمهان ماندگاری این محصولات را دارا باشد. هدف از این تحقیق بررسی فرآیند میهدان پهالس الکتریکی و اهاربرد آن بهه عنهوان بهی روش غیرحرارتی در پاستوریزاسیون شیر می باشد

کلمات کلیدی:

پالس الکتریکی، شیر، غیر حرارتی، اربردها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177857>

