

عنوان مقاله:

روش های نوین نگهداری گوشت با تأکید بر فشار هیدرواستاتیک بالا و اشعه دهی (مروری)

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی دهنوی - دانشجوی کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مریم بیات ترک - مربی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نیشابور

آتنا محمدیان - دانشجوی کارشناسی ارشد فناوری مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

امروزه روشهای نوین نگهداری مواد غذایی باعث تهیه و تولید غذاهای ایمن، همراه با خواص تغذیه ای ، خواص فیزیکی و شیمیایی مناسب و کیفیت بالا می باشد از روشهای نوین نگهداری مواد غذایی می توان به روش اشعه دهی مواد غذایی و فشار هیدرواستاتیک بالا اشاره کرد که جزء روشهای نگهداری غیر حرارتی مواد غذایی محسوب می شوند. که نگهداری مواد غذایی به روش فشار هیدرواستاتیک بالا برای اولین بار در سال 1884 میلادی توسط ریگنارد مورد بررسی قرار گرفت بلافاصله بعد از جنگ جهانی دوم استفاده از اشعه دهی آغاز گردید و در آن زمان تصور می شد که اشعه دهی می تواند تکنیک بسیار مناسبی برای حفاظت از مواد غذایی می باشد در این مقاله استفاده از فرآیند اشعه دهی و فشار هیدرواستاتیک بالا در گوشت مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

گوشت تازه ، روشهای نگهداری، فشار هیدرواستاتیک بالا، اشعه دهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560400>

