

عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژی فشار بالا (High Pressure Technology) و اثرات آن بر ایمنی و کیفیت مواد غذایی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محمدعرفان بهرامی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

محمدتقی گلدانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

نیما محمدی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

محمدرضا احسانی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر صنعت غذا تلاش های فراوانی را برای یافتن راهی به منظور تبدیل محصولات کشاورزی به فرآورده های غذایی سالم و ارزان انجام داده است. فرایند فشار بالا یکی از فنون نوظهور مورد توجه به منظور دست یابی به محصول غذایی ایمن، مغذی و مورد پسند مصرف کننده است. به طور کلی یک سیستم فشار بالا حاوی چهار جزء اصلی مخزن فشار، مایع تحت فشار، تشدید کننده و پمپ می باشد. این روش در فرآوری مواد غذایی نه تنها به دلیل غیرفعال کردن میکروارگانیسم ها بسیار مورد توجه است، بلکه فرصت های جدیدی را به منظور ساخت و توسعه محصولات غذایی با ارزش تغذیه ای بالاتر فراهم می کند. در فرایند فشار بالا به وسیله باقی ماندن خصوصیات مختلف محصول غذایی از جمله رنگ، عطر، طعم و بافت طبیعی ماده بدون از دست دادن ویتامین ها و مواد مغذی موجود و همچنین کاهش و غیرفعال سازی سلول های رویشی و اسپورهای باکتریایی در نهایت منتج به تولید فرآورده ای پایدار با مشخصات تغذیه ای مناسب تر می شود. در پژوهش حاضر سعی شده است جنبه های مختلف تکنولوژی فشار بالا با تاکید بر معایب و مزایا، کاربرد ها و اثرات استفاده از آن بر کیفیت و طول نگهداری مواد غذایی مختلف ارائه شود.

کلمات کلیدی:

فرایند فشار بالا، ایمنی مواد غذایی، روش های اعمال فشار، اثر بر میکروارگانیسم ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873265>

