

عنوان مقاله:

اصول فراوری پلاسمای سرد اتمسفری (روشی نوین) درکاهش بار میکروبی موادغذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

انوشه شریفان - دانشیار دانشکده علوم ومهندسی صنایع غذایی ، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران، دانشگاه علوم و تحقیقات تهران

فریده پیدایی محمودآباد - دانشجو کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران، دانشگاه علوم و تحقیقات تهران

انوشه شریفان - دانشیار دانشکده علوم ومهندسی صنایع غذایی ، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران، دانشگاه علوم و تحقیقات تهران

حمیدرضا یوسفی - استادیارمرکز تحقیقات فیزیک پلاسما، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی تهران، دانشگاه علوم و تحقیقات تهران

خلاصه مقاله:

عرضه مواد غذایی سالم و ایمن با حداقل فرآوری، چالشی است که تقاضای روبه رشد برای محصولات کشاورزی تازه را پیش روی صنایع غذایی قرار داده است. از آنجا که قسمت عمده ای از این محصولات به شکل خام به مصرف می رسند، عرضه آنها به گونه ای که فاقد آلودگی میکروبی باشند، مساله ای حیاتی به حساب می آید. هدف از این مقاله بررسی بکارگیری اصول فراوری پلاسما در شرایط اتمسفری برای کاهش بار میکروبی موادغذایی می باشد. از این رو روش های نوین حفظ و نگهداری مواد غذایی و انهدام میکروارگانیسم ها بدون تحت تاثیر قرار گرفتن کیفیت، توجه زیادی را به خود جلب کرده است. استفاده از روش پلاسمای سرد اتمسفری از جمله فناوری های در حال ظهور و نویدبخش است. این نوآوری براساس نیازهای مصرف کننده به منظور تولید غذاهای عاری از باکتری و کیفیت بالا و عمر نگهداری طولانی در جهان مطرح شده است.

کلمات کلیدی:

فراوری، پلاسمای سرد، بارمیکروبی، موادغذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873286>

