

عنوان مقاله:

کاربرد میدان های الکتریکی پالسی (Pulsed Electric Fields) در پاستوریزاسیون آب پرتقال

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم انتشاری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

کوشان نایب زاده

حسین حبیبی

خلاصه مقاله:

افزایش یافتن تقاضای مصرف کنندگان برای محصولات تازه تر با حداقل اتلاف در ویتامین ها و طعم و مزه سبب برانگیختن تحقیقات به سوی استفاده از روشهای نوین غیرحرارتی در فرآوری مواد غذایی شده است. اثبات شده است که آب میوه جات به حرارت حساس بود و ممکن است خواص حسی و کیفیت تغذیه ای آنها تحت تاثیر اینگونه فرایندهای حرارتی قرارگیرد. یکی از ابتکاری ترین و جدیدترین تکنولوژی ها در فرآوری محصولات حساس به حرارت بکارگیری میدانهای الکتریکی پالسی با شدت بالا *high intensity pulsed electric fields (PEF)* می باشد. فرایند پاستوریزاسیون توسط تکنولوژی PEF در ماههای پایین انجام می شود و بنابراین حرارت دادن غذا به حداقل می رسد و باعث بهینه سازی مصرف انرژی در صنعت غذا می شود. مقادیر ویتامین C باقیمانده در نمونه های آب پرتقال فرایند شده توسط روش PEF بیشتر از نمونه های آب پرتقال پاستوریزه شده توسط حرارت می باشد.

کلمات کلیدی:

آب پرتقال - روشهای نوین - فرایند های غیرحرارتی - میدانهای الکتریکی پالسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149148>

