

عنوان مقاله:

بررسی روش های مختلف انجماد در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

فریبا عطایی نوکابادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان اصفهان باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان اصفهان ایران

خلاصه مقاله:

انجماد از روشهای قدیمی در نگهداری مواد غذایی است که در آن کاهش دما سبب متوقف کردن مکانیزم های فساد مانند فساد باکتریایی و شیمیایی میشود بطور معمول علت این امر تبدیل آب آزاد به یخ است در کشورهای توسعه یافته آماده سازی ماهی های منجمد دائمی در حال افزایش است که دارای سهم 40 درصد از محصولات دریایی است افزایش جهانی بازاریابی برای محصولات غذایی منجمد که باعث بوجود آمدن روشهای جدید منجمد کردن شد باعث تغییر روش منجمد کردن از منجمد کردن فله ای کالا به روشی که برای مشتری راحت باشد مانند IQF شده است انجماد مواد غذایی سبب کاهش نرخ رشد میکروارگانیسم ها و خارج کردن آب از مواد غذایی می شود که این موضوع هم به نوبه خود باعث عدم توانایی میکروارگانیسم ها در استفاده از مواد غذایی میشود انجماد سالیان متمادی برای حفاظت از غذاهای با ارزش مثل گوشت و ماهی به کار رفته است و در طی 40 سال اخیر استفاده از آن بسیار گسترش پیدا کرده است در طی سالیان اخیر روشهای انجماد مواد غذایی بهبود چشمگیری پیدا کرده است زیرا غذاهای منجمد کیفیت بسیار بالاتری نسبت به غذاهایی دارد که باروش سنتی تهیه شده و تحت فرایندهای حرارتی قرار گرفته اند علت دیگر این است که انجماد فقط بر روی مواد اولیه با کیفیت بالا و غذاهای تولید شده با ارزش بالا انجام میگردد

کلمات کلیدی:

انجماد ، مکانیزم های فساد ، IQF

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310289>

