

افزایش ماندگاری مواد غذایی و کاهش ضایعات با استفاده از پرتودهی

هلدا دانائی اسکوتی^۱، میرخلیل پیروزی فرد^۲

^۱دانشجوی دکتری صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه؛ hld.danaei@gmail.com

^۲دانشیار صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه؛ pirouzifard@yahoo.com

چکیده

اتلاف مقادیر زیاد مواد غذایی در طی مراحل مختلف تولید و فرآوری از جمله مسائل حائز اهمیت در زمینه صنایع غذایی می باشد. مواد غذایی را می توان با استفاده از روش های مختلف حرارتی و غیرحرارتی نگه داری کرد. فرآیندهای حرارتی، هرچند غیرفعال شدن میکروارگانیسم ها را به دنبال دارند اما می توانند روی کیفیت مواد غذایی نیز اثرگذار باشند. روش پرتودهی یک روش نوین غیرحرارتی در نگه داری مواد غذایی می باشد که از آن بعنوان استریلیزاسیون سرد نیز یاد می کنند. از ویژگی های مهم دیگر پرتودهی این است که بعد از اتمام فرآیند هیچ سمی در ماده غذایی باقی نمی ماند. استفاده از این فناوری هم ضایعات محصولات کشاورزی را کاهش می دهد و کیفیت ماده غذایی را در طی مراحل فرآوری حفظ می کند. بهترین دز برای اغلب مواد غذایی 4 کیلوگری می باشد و دز تا 10 کیلوگری نیز هیچ مشکل سمی به همراه نداشته و مشکل میکروبی و تغذیه ای ایجاد نمی کند.

واژه های کلیدی: ماندگاری، پرتودهی، ضایعات، کیفیت