

نگهداری و حفظ میوه‌ها با استفاده از فشار هیدروستاتیک بالا

عمادزاده، بهاره^۱ - گوهری اردبیلی، اشرف^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

۲- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

در حال حاضر استفاده از روشهای حرارتی جهت نگهداری میوه جات روشی مرسوم و معمول در کشور ما می‌باشد؛ اما از آنجا که این روشها بر خصوصیات محصول اثر منفی می‌گذارند آشنایی و استفاده از روشهای نوین نگهداری لازم و ضروری به نظر می‌رسد.

نگهداری برخی میوه‌ها بوسیله فشار هیدروستاتیک بالا از جمله روشهایی است که طی چند دهه اخیر بسیار مورد توجه واقع شده است. در این روش، ماده غذایی در یک ظرف استریل پر می‌شود و پس از محکم شدن درب آن در مخزن فشار، به مدت زمان معین و تحت فشار مشخص واقع می‌گردد. این روش بر ارزش تغذیه‌ای و خواص ارگانولپتیک ماده غذایی اثر سوء ندارد و به همین دلیل در میان روشهای غیر حرارتی نگهداری از ارزش بالایی برخوردار است.

۵۰۴ / چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴

در این مقاله تکنولوژی استفاده از فشار هیدروستاتیک بالا در نگهداری میوه‌ها و اثر این روش بر خصوصیات کیفی و میکروبی آنها مورد بحث و بررسی قرار می‌گیرد.

واژه‌های کلیدی: نگهداری غیر حرارتی میوه‌ها - فشار هیدروستاتیک بالا - ویژگی‌های ارگانولپتیک میوه - خواص میکروبی میوه