

## فناوری ترکیبی، روشی مناسب در نگهداری میوه ها

عمادزاده، بهاره<sup>۱</sup> گوهری اردبیلی، اشرف<sup>۲</sup>

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

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

اکثر روشهای نگهداری میوه‌ها بر پایه محدود نمودن عوامل مؤثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها و در نتیجه توقف یا ممانعت از رشد آنها پایه ریزی شده‌اند. این هدف با کنترل عواملی از قبیل فعالیت آبی، پتانسیل اکسیداسیون و احیاء، pH، وجود و یا عدم وجود اکسیژن و... بدست می‌آید.

فناوری ترکیبی روشی در نگهداری مواد غذایی است که طی آن، حفاظت محصول با کنترل ترکیبی از چندین عامل مؤثر بر فساد انجام می‌گیرد و به طور مؤثر اما ملایم سبب افزایش زمان ماندگاری ماده غذایی می‌گردد. عوامل مختلف حفاظتی معمولاً بر یکدیگر اثر تشدید کننده دارند. طراحی در این روش بر این اصل استوار است که در یک ماده غذایی مشخص میکروارگانیسم‌ها نمی‌توانند تمامی موانع در نظر گرفته شده را به سلامت پشت سر گذارند و موجب فساد ماده غذایی شوند.

میوه‌ها از عمده ترین محصولات هستند که با این روش نگهداری می‌شوند. میوه‌های حفاظت شده با این فناوری، نه تنها دوره انبارداری طولانی تری دارند بلکه طی این دوره خواص حسی و ارزش تغذیه‌ای آنها نیز حفظ می‌شود.

این فناوری در صنایع بزرگ و کوچک قابل اجرا و پایه ریزی می‌باشد.

در این مقاله فناوری ترکیبی به عنوان روشی مفید در نگهداری میوه‌ها بررسی می‌شود و عوامل مؤثر در آن به همراه نقش ترکیبی آنها مورد بحث قرار می‌گیرند.

کلمات کلیدی: فناوری ترکیبی - نگهداری میوه‌ها - دوره انبارداری - فعالیت آبی - پتانسیل اکسیداسیون و احیاء - pH -