

## بررسی فرایند حرارتی کنسرو سبزیجات به منظور حفظ ارزش غذایی و کاهش مصرف انرژی در کارخانجات صنایع غذایی کشور

آقای دکتر اصلان عزیز، عضو هیأت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، با اجرای پروژه تحقیقاتی بررسی فرایند حرارتی کنسرو سبزیجات به منظور حفظ ارزش غذایی و کاهش مصرف انرژی در کارخانجات صنایع غذایی کشور، موفق به دستیابی اطلاعات فنی مورد نیاز در اعمال فرایند حرارتی مناسب در کنسروها گشت.

آقای دکتر اصلان عزیز، عضو هیأت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، با اجرای پروژه تحقیقاتی بررسی فرایند حرارتی کنسرو سبزیجات به منظور حفظ ارزش غذایی و کاهش مصرف انرژی در کارخانجات صنایع غذایی کشور، ضمن دستیابی به اطلاعات فنی مورد نیاز در اعمال فرایند حرارتی مناسب در کنسروها، زمان فرایند حرارتی با در نظر گرفتن مقاومت حرارتی، نفوذ حرارتی و نقطه

سرد تعیین شده، برای نخود فرنگی  $F_{250}^{18} = F_{121}^{1113} = 7.2$  ، کرفس  $F_{250}^{18} = F_{121}^{1010} = 5$  ، بامیه  $F_{250}^{18} = F_{121}^{1353} = 6.2$  و برای سیب زمینی  $F_{250}^{18} = F_{121}^{103} = 10.5$  دقیقه است. مقدار pt نیز به ترتیب برای نخود فرنگی ۲۳ ، کرفس ۲۰ ، بامیه ۲۵/۲۴ و سیب زمینی ۴۷ دقیقه است. دکتر عزیز یاد آور شد که زمان فرایند حرارتی به دست آمده با زمان فرایند حرارتی استفاده شده در کارخانه های مواد غذایی در سطح کشور بسیار متفاوت است.

لازم به یاد آوری است که داشتن دانش فنی کافی برای فرآوری مواد غذایی و چگونگی فرآیندسازی آنها در صنایع تبدیلی نه تنها منجر به جلوگیری از اتلاف انرژی می شود بلکه از ضایعات محصولات کشاورزی و مسمومیت های شدید که منجر به مرگ می شود، نیز جلوگیری می کند.

اعمال فرایند حرارتی مناسب در کنسروها، نه تنها عامل انهدام کلیه آنزیمها و میکروبهایی مولد فساد، میکروبهایی بیماریزا (پاتوژن) و میکروبهایی مقاوم به حرارت بوده بلکه، موجب حفظ ارزش مواد غذایی از قبیل ویتامینها و بعضی پروتئینها می شود. دمای بالاتر باعث کاهش ارزش مواد غذایی از قبیل ویتامینها و بعضی پروتئینها می شود.