

Tüm araçlar

- PDF olarak dışa aktar
- PDF Düzenle
- E-imza iste
- Doldur ve İmzala
- PDF oluştur
- Dosyaları birleştir
- Sayfaları organize et
- Yorum ekleyin
- Tarama ve OCR
- PDF kuru
- PDF'yi redakte et
- PDF sıkıştır
- Form hazırla



1 Düzeltme yapmak için burayı seçiniz

1 Düzeltme yapmak için burayı seçiniz

gibi ısı olmayan yeni teknolojilerin daha iyi alternatifler olarak araştırılması ihtiyacı doğmuştur (Manzocco vd., 2017; Pereira ve Vicente, 2010; Putnik vd., 2017b). Bu teknolojiler, mikrobiyal yükü azaltılmış yüksek kaliteli gıdalar elde etmek için kullanılmaktadır. Ancak, bu teknolojilerin kullanılmasında gıda türü, işleme süresi, işleme koşulları gibi çeşitli parametrelerin dikkate alınması gerekmektedir. Söz konusu yeni teknolojilerin gıda ve biyolojik özelliklerini değiştirerek dokusal ve duyuşal özelliklerde farklılıklara yol açabilir; deniz ürünlerinden biyoaktif maddelerin geri kazanılmasını sağlayabilir; ışığı gibi minimal işlenmiş meyve ve sebzelerde sağlıklı bağlantılı bileşiklerin, örneğin antosiyaninler, vitaminler, stilbenoidler, karotenoidler, polifenoller ve flavonoidlerin sentezini teşvik ederek gıdanın kalitesini, güvenliğini, raf ömrünü ve sindirilebilirliğini artırabilir (Iqbal vd., 2019; Ali vd., 2021; Denoya vd., 2021).

Isıl Olmayan Teknolojilerin Tanımı ve Kapsamı

Gıda endüstrisinde geleneksel olarak termal teknolojiler kullanılmaktadır. Bu yöntemler arasında pastörizasyon, sterilizasyon, pişirme ve kurutma yer almakta olup, enerji fosil yakıtların yakılmasıyla elde edilmektedir. Elektrik ise soğutma ve güç üretiminde kullanılmaktadır. Isıl olmayan teknolojiler, bu ısıl yöntemlere alternatif oluşturarak pişirme süresini kısaltma, kalite özelliklerini koruma ve ürün güvenliğini artırma gibi avantajlar sunmaktadır. Bu sayede, gıda ürünlerinin besin değerinin korunması ve raf ömrünün uzatılması sağlanmaktadır (Fengying vd., 2020).

Fosil yakıtların yakılmasıyla çevre üzerindeki olumsuz etkileri, enerji ve su tüketimini en aza indirme, ürün kalitesini ve verimliliğini artırma potansiyeline sahip yeni ısıl olmayan teknolojilerin geliştirilmesine yol açan başlıca nedenlerden biridir. Bu teknolojiler, sürdürülebilir gıda işleme süreçlerini teşvik ederek hem ekonomik hem de ekolojik faydalar sağlamaktadır. Bu şekilde, çevresel etkilerin azaltılması ve

2 Düzenlenecek kelime seçilecek

3 Çıkan mesaj kutusuna düzenlenmesini istediğiniz doğru kelimeyi yazınız.

2 yorum

Çıkış yapmadan önce kaydet demeyi unutmayınız

Kişisel yorum

Sayfa 1

Yusuf Yavuz 14:56
Lakin Olarak Değişecek. (örnektir)
Yanıtla

Yusuf Yavuz 14:57
Vurgulanan Metin

aletler|

İptal Yayınla

4 Yayınla dedikten sonra düzeltmeniz kaydedilmiş olacaktır

Yeni e-imza araçlarına göz atın

Web formları kullanın, toplu halde gönderin, marka öğeleri ekleyin ve daha fazlasını yapın.

Tümünü Gör