



تکنولوژی ازن و کاربردهای آن در صنایع غذایی

مهرداد خدناگ نیکفرجام^۱، محمد حسین حداد خدابرست^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد سبزوار

۲- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

مقدمه :

در طی قرنهای گذشته، روشهایی برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی در اثر تماس با فاضلاب و یا کود شیمیایی در حین تولید و یا تماس با دست در طی رشد، برداشت، بسته‌بندی و فروش ابداع شده است از جمله خشک کردن، دود دادن و یا استفاده از موادی نظیر نمک که این روشها به طور کامل از ایجاد فساد جلوگیری نمی‌کنند. همچنین این روشها باعث ایجاد تغییر در مزه مواد غذایی نیز می‌شوند. اما روشهایی که امروزه مورد استفاده قرار می‌گیرند علاوه بر جلوگیری از فساد، باعث عدم تغییر مزه، بافت و یا ظاهر مواد غذایی نیز می‌شوند از جمله این روشها می‌توان به پاستوریزاسیون با بخار، پاستوریزاسیون سریع، استفاده از حرارت برای از بین بردن باکتری‌های موجود در آب میوه، تشیع با استفاده از دوز کم در گوشت، میوه‌ها، سبزیجات و ادویه‌ها اشاره کرد.

همچنین یکی از روشهای نگهداری مواد غذایی، استفاده از گاز ازن است که همانند روشهای حرارتی و پاستوریزاسیون سریع باعث ایجاد تغییر در مزه مواد غذایی نمی‌شود. امروزه از ازن در شستشوی پرتفال، گریپ فروت و پرتفال استفاده می‌گردد.

واژه‌های کلیدی: ازن ، صنایع غذایی ، اکسید کننده ، ضد میکروب.