

تعداد مواد غذایی با حرارت بالا



= باکتریایی است

= استرپتوکوک است

??

① ایمن Safety هدف: از بین بردن طعم عوامل بیماریزا

② کیفی Quality اثر بر طعم تعداد مواد غذایی

سیب و گوجه ها

{ = mycobacterium tuberculosis
= mycobacterium bovis

③ Coxiella burnetii تب

| | |
|---|--------|
| ① | بیماری |
| ② | تغذیه |
| ③ | تب |

↓
مایکوپلازما → از تعداد اندک به یک کوک / بدون دیواره سلولی

نوع دار مواد غذایی با حرارت بالا
↓

1) ایمن Safety ← هدف: از بین بردن عوامل بیماری زا
2) کیفی Quality ← اثر بیشتر طول نگهداری مواد غذایی ← مسرود کائنات
3) استریلیزاسیون ← آنتی بیوتیک ها

{
= mycobacterium tuberculosis
= mycobacterium bovis
Coxiella burnetii
↓
مایکوپلاسما / از قند انداز به بیارکوب / بدون دیواره سلولی

72° ، 16 Sec

تعداد در مواردی با حرارت بالا

↓
① ایمن Safety ← هدف: از بین بردن عوامل بیماری‌زا
= پاستوریزاسیون ←
② کیفی Quality ← اثر تخریبی بر تعداد در مواردی ←
= استریزاسیون ←
↓

6-4 ← Sterilization ← هدف: از بین بردن

عوامل آلوده‌کننده
Lactobacillus, Streptococcus
Microbacterium
ترکودورین، لاکتوباسیلوس، استرپتوکوکوس
ایسولار
ایسولها در پاستوریزاسیون
از بین می‌روند
باقی‌مانده
در پاستوریزاسیون
نخنی در آن‌ها

تعداد از مواد غذایی با حرارت بالا

1- ایمن Safety ← هدف: از بین بردن طایفه عوامل بیماریزا
 2- کیفیت Quality ← اثر بیشتر طول عمر تعداد از مواد غذایی ← مسوولیت سیستم ها
 3- استریلیزاسیون ← اثر کمتر طایفه عوامل بیماریزا

4-6 Sterilization ← هدف: از بین بردن ایسورها

استریلیزاسیون تجاری Commercial Sterility

هدف: عوامل زنده بوسیله ایمن از عفونت میکروبی
 با استفاده از ایجاد فشار از بین بردن عوامل

ایسورها از بین بردن و نه از بین بردن است تعدادی از ایسورها از بین نمی روند به واسطه اینکه ایسورها در شرایط معهود نگهداری می شوند و در شرایط فراخام نیستند

ایسورها: شکل غیر فعال و خفیه با میکروب

تعداد مواد غذایی با حرارت بالا

↓
1- ایمن Safety ← هدف: از بین بردن طبع عوامل بیماری
2- کیفیت Quality ← اثر تیر طول مدت نگهداری مواد غذایی ← سایر فاکتورها
3- استریزاسیون = آنتیژم ها

↓
4-6 Sterilization ← هدف از بین بردن ایورها

↓
استریلیزه تجاری Commercial Sterility

↓
هدف عوامل زنده بوسیله اتم از غشاء آکسید و
بسته به ایجاد فساد از بین نخواهند رفت

ایورها از بین نروند و اما ممکن است تعداد کم از ایورها از بین نروند به واسطه پاره شدن لایه
ایورها به شکل غیر فعال و خفته باقی بمانند
در شرایط معمول نگهداری ایوها فعال شدن
و در شرایط فرازم نیست

تعداد از غذای با حرارت بالا

① ایمن Safety ← هدف: از بین بردن عوامل بیماری‌زا
 = باکتری‌کشی ←
 ② کیفیت Quality ← اثر بر طول عمر تعداد از غذای ←
 = استریلیزاسیون ←
 آنتی‌بیوتیک‌ها

③ 4-6 ← Sterilization ← هدف: از بین بردن ایوره‌ها

استریلیزاسیون تجاری Commercial Sterility

عند مدام 20min-121°C
 Ultra High Temperature
 138-145 → 15min
 UHT

↓
 هدف عوامل زنده روستی: اتم از غذا، میکروب‌ها
 باستریزه ایجاد فساد از بین نخواهد رفت
 ایوره‌ها از بین نروند اما ممکن است تعداد کمی از ایوره‌ها از بین نروند به‌عنوان نمونه لکالی
 در مایه‌ها معمول می‌شود است
 و در برنج‌ها فراوان است
 ایوره: شکل غیر فعال و خفته باکتری

تعداد مرادفای با هم را بالا

یا تصویرایون (است برداشته بیاد را) فضا تا از قلیا

↓

{ مقایسه حرارت آن تقریباً معادل
ساویه حرارت باقی معادله بیاد را }