

相关新闻

- ◆ 高静压技术——商业化应用..
- ◆ 高静压技术——设备篇
- ◆ 高静压技术——基础篇
- ◆ 膳食补充剂能够帮助提升癌..
- ◆ 绿茶能够帮助预防血癌症
- ◆ 新的添加剂能够非常容易地..
- ◆ 近半消费者不了解纯果汁和..
- ◆ 不同的烹饪方法对蔬菜中抗..
- ◆ 储藏时间影响儿茶素
- ◆ 利用电离装置进行除菌

[首页](#) >> [本地动态](#) >> [科技进展](#) >> [详细内容](#)

利用电离装置进行除菌

2009-7-20 20:58:44 新闻来源: 中国食品科技学会 浏览次数: 187

过去的数年里,在美国境内发生了数起因为消费者食用受到污染的菠菜、墨西哥胡椒粉和花生酱而生病乃至死亡的事情。最新的一项技术能够消灭包装食品中的细菌,从而保障消费者的健康。

普度大学食品科学系副教授Kevin Keener和美国食品科技学会专业会员已经开发出一套臭氧发生装置,该装置由一套附着着小型转换器的高压线圈组成。能够在室温下在包装食品的内部形成等离子区,使包装食品中的空气离子化。他的研究结果发现,这样的工艺能够在不对食品进行烹饪加工的基础上杀死那些有害的致病菌,例如E.coli大肠杆菌和沙门氏菌。Keener表示,“从概念上来讲,我们可以应用在任何包装食品上,目前我们仅在菠菜和西红柿取得成功,但这项技术能够应用在任何新鲜蔬果或者其他食品上。”臭氧能够杀死例如E.coli和沙门氏菌等细菌。在包装食品中的空气被电离的时间越长,就会有越多的细菌被杀死。Keener发现有效杀菌的时间从30秒到5分钟不等。最终,离子化的气体会变回最初的组成。

Keener计划开发出一套可以商业化应用的装置,可以用来对大量的食品进行处理。目前他已经得到了普度大学的资助,并申请了一项专利,正在等待评审。相关文章刊登在早期的LWT-Food Science and Technology网络上。

友情链接

[中国食品产业网](#) | [中国食品商务网](#) | [北京营养源研究所](#) | [食品添加剂市场网](#) | [食品伙伴网](#) | [第一食品网](#) | [山东信息港](#) | [中华食品商务网](#) | [中国面制品网](#)

[学会介绍](#) | [学会活动](#) | [会员天地](#) | [学会出版物](#) | [百家论坛](#) | [资料下载](#) | [科普之窗](#) | [关注食品安全](#) | [消费者课堂](#) | [广告服务](#) 

中国食品科学技术学会版权所有地址:北京市东城区灯市口大街75号中科大厦B座,100006

电话:010-65263596 传真:010-65264731 Email: cifst@126.com 京ICP备07032523号

Copyright © 2003 Chinese Institute of Food Science and Technology. All rights reserved. 站长统计.