



## نمایشگاه دستاوردهای پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان



**عنوان:** پاستوریزاسیون حرارتی آب نارنج

**نوع خدمات:** کاهش زمان فرایند و ارائه مدل-های ریاضی جایگزین آزمون-های شیمیایی

**مجری / مجریان:** امان محمد ضیایی فر و سارا آقاچان-زاده سورکی

**تاریخ ایجاد:** ۱۳۹۳

منتج از: پایان نامه

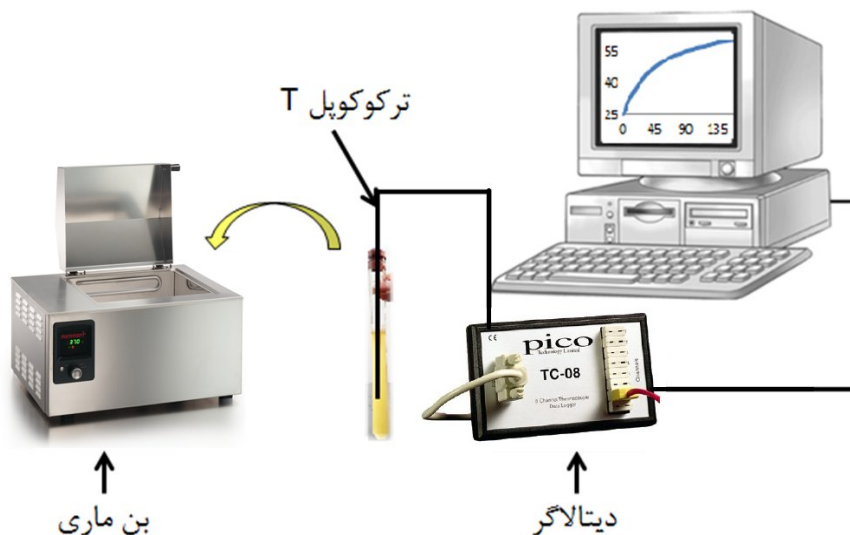
### توصیف دستاورد:

اهمیت دستاورد:

آب نارنج به عنوان چاشنی در تهیه محصولات غذایی و سالادهای مختلف مورد استفاده قرار می-گیرد. پاستوریزاسیون حرارتی یکی از مرسوم-ترین روش-های مورد استفاده جهت سالم-سازی و افزایش مدت زمان ماندگاری آب مرکبات است؛ بنابراین، تعیین زمان دقیق مراحل مختلف فراوری حرارتی آب نارنج جهت کاهش افت مواد مغذی و نیز بهبود خواص حسی و ظاهری این محصول بومی حائز اهمیت است.

موارد کاربرد و استفاده کنندگان:

مراکز تحقیقاتی و صنایع فعال در زمینه تولید فرآورده-های مختلف عصاره مرکبات



**گروه آموزشی:** مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی

**شماره ثبت اختراع (در صورتی که ثبت شده باشد):**

**آیا پیشنهادی برای قیمت فروش دستاورد خود در صورت تجاری سازی آن دارید؟ چه میزان؟ قیمت فروش بر اساس مواد بکار رفته و اندازه دستگاهها از پنج میلیون تومان به**

**بالا محاسبه گردیده است.**