

通电加热技术在食品工业中的应用研究进展

Research advances of application of ohmic heating in food industry

投稿时间: 2004-5-8 最后修改时间: 2004-10-15

稿件编号: 20040668

中文关键词: 通电加热; 电导率; 影响因素; 研究进展

英文关键词: ohmic heating; electrical conductivity; influencing factors; research advances

基金项目: 山东省自然科学基金项目(Y2003B01); 山东农业大学博士基金项目

作者	单位
孙玉利	山东农业大学机械与电子工程学院, 泰安 271018
李法德	山东农业大学机械与电子工程学院, 泰安 271018
杨玉娥	山东农业大学机械与电子工程学院, 泰安 271018
韩玉臻	山东农业大学机械与电子工程学院, 泰安 271018
田富洋	山东农业大学机械与电子工程学院, 泰安 271018

摘要点击次数: 10

全文下载次数: 11

中文摘要:

通电加热技术是食品工程中的一门新兴技术, 食品物料的电导率是影响通电加热的主要参数之一。该文介绍了通电加热技术的基本原理和特点, 分析了影响食品物料电导率的因素及其对通电加热的影响; 讨论了通电加热在杀菌、肉制品加工、淀粉糊化中的应用, 指出了通电加热研究中存在的问题, 并对通电加热的应用前景进行了分析。

英文摘要:

Ohmic heating is a new technology in food engineering. Electrical conductivity is one of the electrical properties of food. Ohmic heating is an important processing method using the electrical conductivity. The principle and characteristics of the ohmic heating were introduced in this paper. Some factors influencing the electrical conductivity of food were discussed and the effects of electrical conductivity of food on ohmic heating process were expounded. The utilizations of the ohmic heating in sterilization, meat processing and starch gelatinization were also introduced. The future studies of ohmic heating were pointed out.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计