



ZÖLDSÉGEK ÁLLOMÁNYÁNAK VIZSGÁLATA VÁKUUM CSOMAGOLÁST ÉS UV KEZELÉST KÖVETŐEN

Tokai Zsófia Panna, Szegedi Balázs, Pappné Sziládi Katalin

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Gépészeti Intézet
e-mail: zsofia774@gmail.com

ABSZTRAKT

A tartósító technikák kombinálásának segítségével jobb minőség megőrző hatást érhetünk el, mint ha az egyes módszereket külön alkalmaznánk. Az élelmiszerek vákuum csomagolása lehetővé teszi, hogy kizárjuk a felülettel közvetlenül érintkező oxigént, ami jelentősen csökkenti az oxidációs folyamatokat. Ezzel szemben az UV fény alkalmazása elsősorban a mikroorganizmusok gátlására és pusztítására irányul. Kutatásaink eredményei egyértelműen azt mutatják, hogy az UV-C kezelés és a vákuum csomagolás kombinációjának segítségével a zöldségek állományukat hosszabb tárolási idő után is képesek megőrizni. Ennek hátterében első sorban az enzimek aktivitásának csökkenése áll, amely lassítja a romlási folyamatokat. A vizsgálataink során párhuzamosan elemeztük az UV-C kezelés és a vákuum csomagolás együttes hatását az élelmiszerek textúrájára, és megállapítottuk, hogy ez a kombináció jelentősen hozzájárul a frissesség és a minőség megőrzéséhez.