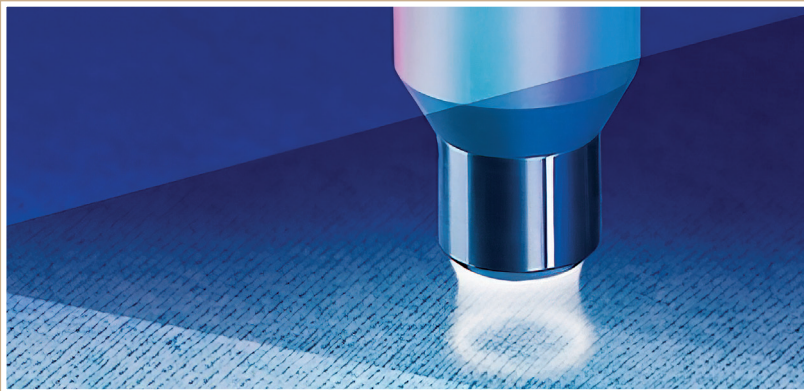


فناوری جهانی در تولید پلاسمای سرد بومی سازی شد



کند. از این فناوری برای ضد عفونی کردن بذرها و آب مورد نیاز گیاهان زراعی، افزایش جوانه زنی، اصلاح خاک زراعی، دفع آفات و قارچ‌های گیاهی و افزایش قابلیت نگهداری مواد غذایی و بافته‌ای زنده از طریق غیرفعال سازی میکروبی و آنزیمی استفاده می‌شود. نتایج تحقیقات متعدد نشان می‌دهد که این روش باعث بالا رفتن سرعت رشد گیاهان، افزایش کیفیت و بازدهی گیاه و ارتقای امنیت و سلامت غذا می‌شود.



پلاسمای سرد به عنوان یکی از روش‌های مرسوم در افزایش سلامت مواد غذایی انتخاب شده است و مورد تأکید قرار دارد. این فناوری یک تکنولوژی جدید و نوظهور است که به طور بالقوه در مراحل فرآوری مواد غذایی و کشاورزی کاربرد دارد و توسعه آن به عنوان یکی از روش‌های پیشنهادی سازمان‌های مختلف جهانی و اتحادیه اروپا برای افزایش سلامت مواد غذایی و از اهداف برنامه ۲۰۲۰ پیشنهاد شده است. در ایران هم شرکت دانش بنیان کاوش یاران فن پویا با حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری توانسته است گام‌های مثبتی در جهت رفع چالش‌های موجود بر راه صنعتی و تجاری شدن این فناوری در ایران بردارد.

در حال حاضر کشورمان به واسطه بومی سازی این فناوری در لیست کشورهای پیشرو در زمینه تولید پلاسمای سرد قرار گرفته است. این عرصه یکی از فناوری‌های پیشرفته است که در ایران ظرفیت‌های بالای علمی و تخصصی برای توسعه آن وجود دارد.

درواقع تخلیه سد دی الکتریک، به عنوان روشی جدید و خلاقانه برای تولید پلاسمای سرد یا غیرحرارتی شناخته می‌شود که یکی از روش‌های استریلیزه کردن مواد غذایی و کشاورزی است. میکروب زدایی سطح غذا و جوانه زنی بذر، دو کاربرد اصلی پلاسمای تخلیه سد دی الکتریک محسوب می‌شود.

البته این فناوری در صنایعی همچون متالوژی، کشاورزی، پزشکی، پلیمر، تولید کود و صنعت غذایی کاربرد دارد و می‌تواند به حفظ ارزش منابع غذایی در هنگام فرآوری و نگهداری از آن کمک