

عنوان مقاله:

مروری بر تهیه فیلم و پوشش های خوراکی از آلزینات و کاراگینان

محل انتشار:

سومین کنگره ملی شیمی و نانوشیمی از پژوهش تا فناوری (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

شکوفه دایی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

استفاده از منابع تجدید پذیر به دلیل کاهش مشکلات دفع زیاده برای تولید فیلم ها و پوشش های بیوپلیمر مورد بررسی قرار گرفته است. قابلیت تجدیدپذیری، تجزیه پذیری و همچنین قابلیت خوراکی این نوع فیلم ها آنها را برای بسته بندی مواد غذایی و غیر غذایی مناسب می سازد. فیلم ها و پوشش های خوراکی نقش مهمی در کیفیت، سلامت، حمل و نقل، ذخیره سازی و نمایش طیف وسیعی از غذاهای تازه و فرآوری شده ایفا می کنند و می توانند با ممانعت از کاهش رطوبت و کاهش میزان واکنش های شیمیایی نامطلوب، تغییرات مواد را کاهش دهند و از فساد و آلودگی میکروبی مواد غذایی جلوگیری کنند. علاوه بر این، مواد نانو و مواد افزودنی غذایی مانند طعم دهنده، مواد ضد میکروبی، آنتی اکسیدان ها و رنگ ها می توانند به فیلم ها و پوشش های خوراکی اضافه شوند تا کاربرد آنها گسترش یابد، فیلم ها و پوشش های خوراکی همچنین مانع عالی برای عبور اکسیژن و دی اکسید کربن هستند. اخیراً، کاراگینان و آلزینات به عنوان منبع تشکیل دهنده فیلم مورد استفاده قرار می گیرند

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، پوشش های خوراکی، صمغ کاراگینان، آلزینات، فیلم فعال خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1044149>

