

## عنوان مقاله:

نقش نانوفناوری در بسته بندی مواد غذایی و بررسی مکانیسم اثر آن

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی ایمنی و بهداشت (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

عادل جودی آغاچ اوغلو - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

شاهین نصیری - گروه صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز

امید احمدی - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

هدا جعفری زاده مالیری - گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز- گروه صنایع غذایی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر، فناوری نانو در زمینه های مختلف مانند الکترونیک، پزشکی، انتقال دارو، صنایع غذایی و بسته بندی و بسیاری از زمینه های دیگر مورد توجه قرار گرفته است. از نظر تعریف علمی، این فناوری، ذراتی با ابعاد 1-100 نانومتر را شامل می شود. با افزایش سطح ویژه نانوذرات شدت ویژگی های آنها به دلیل افزایش انرژی سطحی افزایش می یابد. برخی از نانوذرات به دلیل خواصی از جمله خاصیت ضد میکروبی بالا، می توانند در صنایع بسته بندی مورد استفاده قرار گیرند. همچنین از فناوری نانو می توان علاوه بر مواد بسته بندی، در نگهدارنده های غذایی، بهبود طعم و رنگ، سلامت غذا و فرآیندهای تولید غذا مورد استفاده قرار گیرد. در مقاله حاضر به کاربرد نانومواد در صنعت بسته بندی مواد غذایی پرداخته خواهد شد.

## کلمات کلیدی:

بسته بندی، صنایع غذایی، فناوری نانو، نانوذرات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1115091>

