

عنوان مقاله:

مروری بر اثر پوشش های خوراکی برافزایش کیفیت و عمرماندگاری میوه ها

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم آذر - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و مهندسی غذایی دانشگاه آزاداسلامی واحد اهواز اهواز

مژگان خوش نیت - دانش آموخته کارشناسی مهندسی علوم و مهندسی غذایی موسسه آموزش عالی خرمحمدآباد محمودآباد

حجت کاراژیان - دانشیارگروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاداسلامی واحد تربت حیدریه تربت حیدریه

خلاصه مقاله:

امروزه از روشهای متعددی به منظور بسته بندی و نگهداری میوه ها و سبزیجات تازه در جهت افزایش زمان ماندگاری آنها استفاده می شود. از جمله این روشها میتوان به استفاده از فیلمها و پوششهای خوراکی اشاره کرد. فیلمها و پوششهای خوراکی شامل ترکیباتی همچون کربوهیدرات ها، پروتئین ها، لیپیدها و فیلم های کامپوزیتی و... هستند، معمولا به صورت حل کردن در آب، الکل و یا مخلوطی از حلالها تهیه میشوند. این مواد به صورت لایه ای نازک روی سطح میوه همانند یک سد مانع از دست رفتن میزان رطوبت و کاهش سرعت تنفس محصول و نیز جلوگیری از فساد و آلودگی میکروبی آنها میشوند، همچنین می توانند با حفظ خواص بافتی و ظاهری، عطر و طعم و جلوگیری از ایجاد صدمات مکانیکی موجب حفظ کیفیت و ایمنی و بازارپسندی محصول شوند.

کلمات کلیدی:

فیلمها، سرعت تنفس، انبارمانی، بازارپسندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156673>

