

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد اسانسهای گیاهی در سیستم های بسته بندی فعال مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

یگانه فیض الهی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

عبداله گلمحمدی - دانشیار، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

علی نعمت اله زاده - دانشیار، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

محمد طهماسبی - دانشجوی دکتری، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

اسانس های گیاهی از ترکیبات مهم گیاهان هستند که به دلیل خواص مختلف بیولوژیکی و پتانسیل بالای آنها به عنوان جایگزینی برای مواد نگهدارنده شیمیایی مواد غذایی، علاقه زیادی به خود جلب کرده اند. درک روشهای مختلف گنجاندن اسانس ها در بسته بندی مواد غذایی به گسترش کاربرد و بهبود اثربخشی آنها در نگهداری مواد غذایی کمک میکند. لذا در این بررسی به تشریح سیستمهای مختلف بسته بندی فعال مبتنی بر اسانسهای گیاهی، مکانیزم اثر و ایمنی اسانس ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

اسانس، بسته بندی فعال، رهش کنترل شده، عوامل ضد میکروبی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156777>

