

عنوان مقاله:

استفاده از پلاسمای سرد در بهبود ویژگی های فیلم های خوراکی

محل انتشار:

هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محمد تراهی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - استاد گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

امروزه با پیشرفت تکنولوژی و افزایش سطح آگاهی، تمایل به استفاده از فیلم های خوراکی به دلیل زیست تخریب پذیر بودن و عدم آلودگی محیط زیست، بیش از پیش مورد توجه قرار گرفته است. در طی سال های اخیر محققان تلاش های زیادی برای بهبود خصوصیات و جایگزینی این نوع بسته بندی ها به جای بسته بندی های پلاستیکی رایج انجام داده اند که یکی از جدید ترین این اقدامات، استفاده از تکنولوژی پلاسمای سرد به عنوان یک روش غیر حرارتی به منظور بهبود برخی از خواص فیزیکی و شیمیایی فیلم های خوراکی شامل: مقاومت کششی، کشیدگی، پایداری حرارتی، ویژگی های ساختاری، مکانیکی، خاصیت ممانعت کنندگی و ... می باشد؛ که در این مقاله ی مروری، پس از آشنایی با فیلم های خوراکی و تکنولوژی پلاسمای سرد، به برخی از آخرین تحقیقات در این زمینه اشاره میشود.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، بسته بندی، بسته بندی خوراکی، پلاسمای سرد، صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1159373>

