

## عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر استفاده از اسانس ها و عصاره ها روی ویژگی های فیلم های خوراکی

## محل انتشار:

یازدهمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسنده:

الناز زمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته ی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

معمولا مواد غذایی در طول انبارداری و توزیع، در معرض خطر فیزیکی، شیمیایی و میکروبیولوژیکی هستند، که تابعی از هر دوی ترکیب مواد غذایی و شرایط محیطی است که در معرض آن قرار دارند. فرآوری نامناسب و آلودگی میکروبی، ماندگاری ماده غذایی را کاهش می دهد و منجر به افزایش خطر ابتلا به بیماری های ناشی از مصرف غذا می گردد. انتخاب مناسب مواد بسته بندی می تواند از کاهش کیفیت مواد غذایی با ایجاد مانع یا دیگر ویژگی های محافظتی آن جلوگیری کند. فیلم های خوراکی می توانند به عنوان حامل برای افزودنی ها و ترکیبات مختلف مانند مواد ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی مختلف عمل کنند. از طرفی استفاده از اسانس ها و عصاره های گیاهی در صنایع دارویی، مواد غذایی، طب مکمل و درمان های گیاهی براساس خاصیت ضد میکروبی مختلف استوار است. بنابراین از عصاره ها و اسانس ها می توان به عنوان ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی در فیلم های خوراکی استفاده کرد. این مقاله مروری بر تاثیر استفاده از اسانس ها و عصاره ها بر روی ویژگی های فیلم های خوراکی می باشد.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، بسته بندی، افزودنی، ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1178814>

