

عنوان مقاله:

جلوگیری رشد قارچ روی نان گندم و چاودار با بسته بندی فعال و اتمسفر اصلاح شده

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 1، شماره 4 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مریم محمدی

خلاصه مقاله:

فناوری بسته بندی فعال، فرصت های جدیدی را در زمینه نگهداری مواد غذایی برای صنایع مختلف به ارمغان آورده است. از روش های مهم بسته بندی فعال که در حال حاضر مورد استفاده قرار می گیرند، می توان به روش های استفاده از جاذب های اکسیژن، جاذب ها و منتشرکننده های دی اکسید کربن، جاذب و کنترل کننده های رطوبت، جاذب های اتیلن و منتشرکننده های اتانول اشاره کرد. استفاده از منتشرکننده و جاذب طعم، نشانگرهای دما- زمان و فیلم های حاوی مواد ضد میکروبی نیز از انواع دیگر این روش ها هستند. سطوح مختلف دی اکسید کربن (0%، 50%، 75%، 100%) در تعادل با نیتروژن و سطوح متفاوت اکسیژن (1%، 3%، 10% و کمتر از 10%) در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده نان گندم و نان چاودار آغشته به کپک در مدت انبارداری 35-30 روز تاثیر بسزایی در جلوگیری از رشد قارچ دارد. برای بازداشتن رشد کپک بر روی نان گندم 3-2 میکرولیتر و برای نان چاودار 2 میکرولیتر روغن خردل لازم است. بهترین حالت به منظور بازداشتن رشد کپک بر روی نان های مذکور، ترکیب بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده و روغن خردل می باشد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، سدیم پروپیونات، کپک، ماندگاری، چاودار، روغن خردل و آلایل ایزو تیوسیانات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1194640>

