

عنوان مقاله:

بسته بندی در صنایع گوشت به روش اتمسفر اصلاح شده

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 1، شماره 3 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

وحید قنبری

شیلان رشید زاده

خلاصه مقاله:

یکی از فناوری های پیشرفته و جدید در زمینه بسته بندی مواد غذایی در صنایع مختلف، بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده یا MAP می باشد. امروزه صنایع گوشت و فراورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس، همبرگرها، ناگت ها و غیره را می توان از صنایع پیشرو در صنعتی کردن این فناوری دانست. لذا در این تحقیق سعی شده است اثر شرایط مختلف بسته بندی مانند نسبت ترکیب گازهای مختلف (مانند اکسیژن، دی اکسید کربن، نیتروژن و غیره) تاثیر رطوبت و دمای اولیه محصول، بسته بندی، انواع بسته بندی های کاربردی و سایر عوامل وابسته در ایجاد شرایط بهینه بسته بندی گوشت و فراورده های گوشتی به روش اتمسفر اصلاح شده بررسی گردد. همچنین تاثیر عوامل معرفی شده در ویژگی های کیفی و نهایی محصول مانند پیگمان های رنگی، توزیع عطر و طعم، ظرفیت نگهداری آب (وجود خونابه)، فساد و شاخص های میکروبی و در نهایت عمر نگهداری محصول مورد ارزیابی قرار گرفته است. با توجه به عوامل ذکر شده، شرایط بهینه جهت دستیابی به عمر نگهداری مطلوب و بازار پسندی آن از دید مشتری معرفی می گردد.

کلمات کلیدی:

اتمیسفر اصلاح شده، بسته بندی مواد غذایی، افزایش ماندگاری، بسته بندی در خلا و برچسب زنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1194653>

