

## عنوان مقاله:

نانو فیلم های خوراکی برای بسته بندی مواد غذایی

## محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی توسعه فناوری نانو (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

تورج مهدی زاده - دانشیار، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

هوشمند شرفی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

## خلاصه مقاله:

بسته بندی های خوراکی، یعنی پوشش ها و فیلم های خوراکی به دلیل قابل اصلاح بودن و تجزیه بیولوژیکی مورد توجه بسیاری از دانشمندان و صنایع غذایی قرار گرفته است که برای اهداف مختلفی در صنایع غذایی استفاده می شود. پوشش خوراکی به عنوان لایه نازک مستقیماً روی سطح غذا برای بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تشکیل می شود، فیلم خوراکی به صورت لایه نازک جداگانه تشکیل شده و بعداً روی سطح مواد غذایی کمپلکس می شود. هدف استفاده از بسته بندی خوراکی پیشگیری از مشکلات ناشی از مواد با منشا نفتی است. با ورود فناوری نانو به این عرصه اهمیت آن دوچندان شده است زیرا این نانو مواد دارای ویژگی های منحصر به فردی هستند (مانند نسبت سطح به حجم زیاد، رفتار نوری متمایز و مقاومت مکانیکی بالا) که باعث بهبود خواص این فیلم ها می شود؛ بنابراین، انتخاب صحیح و ترکیب نانو مواد می تواند خصوصیات فیلم را بهبود بخشد. هدف این مقاله، بررسی و گردآوری تحقیقات انجام شده در مورد فیلم های خوراکی است که با استفاده از نانو ذرات (مانند نشاسته نانو، نانو سلولز، نانوکیتوزان / نانوکیتین، نانوپروتئین ها و نانو لیپیدها)، خصوصیات فیلم مانند خواص مکانیکی، WVP بهبود یافته است.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، مواد غذایی، نانو ذرات، بسته بندی، پلیمرهای خوراکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1231924>

