

عنوان مقاله:

بررسی انواع پوشش های خوراکی و اثر آن بر روی محصولات غذایی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

دنیا رضی کاظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

لیلا روزبه نصیرایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور ایران مدیر مرکز توسعه و تحقیقات شرکت شمس باوران سلامت نور، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در این مقاله انواع پوشش های خوراکی که در سالیان اخیر برای مواد غذایی مختلف مورد استفاده قرار گرفته اند مورد بررسی قرار می گیرد. این پوشش ها لایه های نازکی از مواد هستند که سدی در مقابل انتقال رطوبت اکسیژن و مواد حل شده در غذا ایجاد می کنند و می توانند توسط مصرف کننده خورده شوند. کاهش عمده در کیفیت و کمیت میوه جات تازه بین برداشت و مصرف رخ می دهد. پوشش های خوراکی روی میوه جات تازه یک روش جایگزین برای انبار اتمسفر اصلاح شده به وسیله دادن تغییرات کیفی و کاهش کمیت از طریق اصلاح و کنترل اتمسفر داخلی میوه جات می تواند استفاده شود. در ادامه روش های مختلف پوشش دهی مورد بررسی قرار می گیرد. همچنین خصوصیات مختلف فیلم های پروتئینی، کربوهیدراتی، لیپیدی و مرکب مورد بررسی قرار می گیرد

کلمات کلیدی:

پوشش های خوراکی، فیلم های خوراکی، کیتوزان، پوشش های پلی ساکارییدی، پوشش های پروتئینی، پوشش های مرکب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1270764>

