

عنوان مقاله:

نقش بسته بندی خوراکی در انتقال مواد اکتیو

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نینا دلیری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

میرخلیل پیروزی فرد - اعضا هیئت علمی دانشگاه ارومیه

فریبا زینالی

خلاصه مقاله:

فیلم های خوراکی لایه نازکی از مواد خوراکی هستند که نقش مهمی در حفاظت فیزیکی شیمیایی میکروبی توزیع و بازاریابی فراورده های غذایی دارد کاربرد آن در صنعت غذا مخصوصا در فراورده های فسادپذیر میوه ها و سبزیهای تازه بسیار مطلوب می باشد که خواص عاملی مطلوب از جمله خواص ظاهری درخشندگی براقیت و کدری ممانعت از جریان گازها پایداری و ثبات ساختاری نسبت به آب و M.O ها و خواص حسی مطلوب را ایجاد می کند. پوشش خوراکی اتمسفر تغییر یافته ای MAP ایجاد می کند که تبادل گازهای CO₂, O₂ را کنترل کرده و مانعی برای انتقال ترکیبات آروماتیک می باشد این خواص به پارامترهای مختلف از جمله نوع ماتریکس ساختاری ترکیب و وزن مولکولی شرایطی که در آن فیلم ها تشکیل میشود نوع حلال ، PH غلظت ترکیبات افزوده شده پلاستیسایزرها عوامل ایجاد کننده اتصالات عرضی عوامل ضد میکروبی آنتی اکسیانها و امولسیفایرها بستگی دارد

کلمات کلیدی:

Hydrocolloids , Safety , Edible packaging , Food Science

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148576>

