

## عنوان مقاله:

بسته بندی ضد میکروبی مواد غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

فاطمه سادات هاشمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

تحقیق و توسعه مواد ضد میکروبی برای کاربردهای غذایی از قبیل بسته بندی سطوح در تماس با ماده غذایی با پیدایش مواد پلیمری جدید و ضد میکروبی مورد انتظار می باشد بسته بندی ضد میکروبی تا حد زیادی می تواند به عنوان یک فناوری بحث برانگیز مورد توجه قرار گیرد تا اثر عمده ای بر توسعه مدت زمان نگهداری ایمنی مواد غذایی دارد اجزا ضد میکروبی جمعیت میکروبی را جهت تامین ایمنی و کیفیت بیشتر فرآورده کنترل می نماید ترکیبات ضد میکروبی بسیاری در ساختارهای فیلم پلیمرهای سنتزی و فیلمهای خوراکی ارزیابی شده است که عبارتند از اسید های آلی و نمکهای آنها آنزیم ها باکتریوسین ها و ترکیبات گوناگونی از قبیل تریکلوسان - زئولیت های نقره و قارچ کش ها که بطور متداول زئولیت های جایگزین شده با نقره در داخل پلیمرهایی از قبیل پلی اتیلن پلی پروپیلن نایلون و استیرن بوتادی ان در سطح 1-3% به عنوان افزودنی های پلیمری برای کاربردهای غذایی به ویژه درزاین بطور وسیع مورد استفاده قرار میگیرد.

## کلمات کلیدی:

بسته بندی مواد غذایی - بسته بندی فعال - مواد ضد میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148999>

