

عنوان مقاله:

بسته بندی فعال و کاربرد آن در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فریبا نوذری - دانشجوی کارشناسی ارشد شیلات

بهاره شعبان پور - دانشیار دانشکده شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سیدمهدی اجاق - استادیار دانشکده شیلات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

به منظور جلوگیری از اکسیداسیون چربی، انتشار میکروارگانیسمهای بیماری زا و عامل فساد در مواد غذایی از جمله گوشت و فرآورده های گوشتی، بسته بندی فعال می تواند به عنوان یک راه حل مفید باشد. بسته بندی فعال نوعی بسته بندی است که شرایط بسته بندی را در طول مدت نگهداری به گونه ای تغییر میدهد که عمر ماندگاری، امنیت سلامتی و ویژگیهای کیفی ماده غذایی را حفظ کرده و یا ارتقا می بخشد. سیستم های بسته بندی فعال شامل انواع پاک کننده های اکسیژنی، رها کننده های دی اکسید کربن، مواد جاذب رطوبت و بسته بندی های ضد میکروبی است. از این میان، بسته بندیهای ضد میکروبی بویژه لفافها و پوششهای ضد میکروبی خوراکی به دلایل داشتن تاثیرات چشمگیر در کاهش بار میکروبی و همچنین تجزیه پذیر بودن این مواد در طبیعت بسیار مورد توجه قرار دارند. از آنجا که بیشتر آلودگیهای فرآورده های گوشتی، در سطح آن و به واسطه دستکاریهای پس از فرآوری رخ میدهد استفاده از لفافهای بسته بندی دارای ترکیبات ضد میکروبی، با رها سازی تدریجی عوامل فعال به سطح فرآورده، بسیار کاربردی خواهد بود

کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، بسته بندی ضد میکروبی، لفاف خوراکی، عمر ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150199>

