

عنوان مقاله:

بررسی راهکارهای افزایش ماندگاری نان و محصولات صنایع پخت با استفاده از روشهای نوین بسته بندی

محل انتشار:

دوازدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

محمد مهدی فتوحی - دانشجو، گروه مهندسی مواد، شیمی و پلیمر، مرکز آموزش عالی فنی و مهندسی بوئینزهر،

مهشید معروف خانی - عضو هیات علمی، گروه مهندسی مواد، شیمی و پلیمر، مرکز آموزش عالی فنی و مهندسی بوئینزهر

خلاصه مقاله:

سیستمهای بسته بندی مواد غذایی شامل کارکردهای مختلفی مانند نگهداری، اطلاعات و بازاریابی است. عملکرد اولیه بسته بندی محافظت از غذا در برابر نفوذ اکسیژن، اشعه ماوراء بنفش، بخار آب و آلودگیهای شیمیایی و میکروبی است و همچنین باعث افزایش ماندگاری محصولات غذایی میشود. نان و محصولات پخت به عنوان محصولات غذایی اساسی و به دلیل کاهش سریع ویژگیهای تازگی و همچنین بیات شدن سریع آنها، به عنوان کالاهای فاسدشدنی در نظر گرفته میشوند. ویژگیهای بازدارنده بسته بندی از جمله نفوذپذیری گاز، بخار آب و بو از مهمترین ویژگیهایی است که باید در انتخاب نوع پلیمرهای مورد استفاده در تهیه بسته بندی نان و محصولات پخت مورد توجه قرارگیرد. استفاده از انواع مختلف روشهای بسته بندی از جمله بسته بندی ممانعت کننده، بسته بندی اتمسفر اصلاح شده فعال و غیرفعال، بسته بندی چندلایه، بسته بندی با استفاده از تکنولوژی نانو و همچنین بسته بندی هوشمند میتواند به افزایش ماندگاری نان و محصولات پخت منجر شود. استفاده از برخی اسانسها و اصلاحات فرآیندی برای بهبود نگهداری نان و محصولات پخت ضروری میباشد. بسته بندیهای حاوی اسانسهای پونه کوهی، سینامالددئید، انیسونستارهای، تیمول، سیر، دارچین و زنجبیل اثرات ضدباکتریایی خوبی در برابر قارچها و باکتریها جهت نگهداری محصولات نانوائی نشان دادند.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، فیلم، نفوذپذیری، اسانس روغنی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1573140>

