

## عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندیهای مختلف بر کیفیت و ایمنی شیر و لبنیات

## محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

عارفه مصدقی - دانش آموخته کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

مجتبی جوکار - دانش آموخته دکتری محیط زیست، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران؛ موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

مرضیه معین فرد - استادیار دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی، مشهد، ایران

مهلا کاظمی - دانشجوی کارشناسی مهندسی کامپیوتر، دانشگاه امام رضا علیه السلام، مشهد، ایران؛ موسسه کیفیت رضوی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

رشد روز افزون جمعیت، توجه ویژه دولتها در تامین و تولید بیشتر مواد غذایی مورد نیاز که امروزه تحت عنوان امنیت غذایی مطرح میشود را طلب می نماید. در امنیت غذایی نیز توجه به بهداشت و پیشگیری از آلودگی مواد غذایی موضوعی است که بایستی توجه ویژه ای به آن صورت گیرد. لذا بحث بسته بندی مواد غذایی که ساده ترین روش برای محافظت از مواد غذایی است پیش می آید. معمولا بسته بندی از مواد غذایی در مقابل نفوذ عوامل خارجی و همچنین حفظ خواص داخلی آن محافظت مینماید با توجه به اهمیت بسته بندی در کاهش فساد مواد غذایی و تاثیر آن بر روی فروش محصول، توجه به جنبه های مختلف آن بسیار ضروری است. برای بسته بندی از مواد مختلفی (فلزات، شیشه، پاکت و ...) استفاده میشود. پلاستیکها طیف گسترده ای از موادی هستند که در سالهای اخیر استفاده روز افزونی از آن ها جهت بسته بندی مواد غذایی صورت میگیرد. یکی از مسایلی که در استفاده از مواد بسته بندی باید مورد توجه واقع شود امکان هرگونه واکنش بین ماده بسته بندی و ماده محتوی آن و انتقال مواد میان آن ها میباشد. هدف از بسته بندی کردن مواد غذایی این است که هم زمان نگهداری آنها افزایش یابد و هم بطور کلی از خطر عوامل فساد درونی بیرونی حفظ شود. همچنین حمل و نقل مواد غذایی بهتر و آسانتر انجام گردد. بسته بندی از نقطه نظر جذاب نمودن ظاهر بسته و بازار پسند کردن آن نیز اهمیت زیادی دارد و این جنبه آن در بعضی موارد بقیه اهداف کاربرد آن را تحت پوشش قرار میدهد. علاوه بر موارد بالا یک ماده بسته بندی موثر باید احتیاجات بشمار دیگری همانند بازیافت، قیمت کم، در دسترس بودن، غیر سمی بودنو شکل پذیری را داشته باشد. همه این احتیاجات که در همه مواد غذایی نیاز میباشد، به خصوص برای شیر که مخلوط آب، چربی، پروتئینها، کربوهیدرات ها و مواد معدنی است. به خاطر ترکیبات خاصی که دارد یک محصول بسیار فسادپذیر با پتانسیل ضایعات بالا که منجر به کاهش سریع کیفیت و ایمنی آن میشود. کاهش کیفیت ممکن است در اثر اکسیژن و نور به ترتیب منجر به اکسیداسیون خود به خودی و اکسیداسیون نوری میشود و فعالیت باکتری ها که منجر به ایجاد طعمهای ناخوشایند در فراورده ها میشود. انسان ها به منظور رفع نیاز تغذیه ای و تداوم حیات خود، احتیاج به مصرف مواد غذایی در طول سال دارند بدین لحاظ بسته بندی مواد غذایی از اهمیت خاصی برخوردار است.

## کلمات کلیدی:

شیر، لبنیات، بسته بندی، کیفیت، نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578870>



