

عنوان مقاله:

بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده و بررسی تاثیر آن بر ماندگاری کیک اسفنجی

محل انتشار:

چهارمین کنگره ملی توسعه و ترویج مهندسی کشاورزی و علوم خاک ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

شهرک واتگر - مدیر کنترل کیفی شرکت آذران نظری

خلاصه مقاله:

افزایش آگاهی مصرف کنندگان و گرایش به سمت اقلام غذایی ایمن، منجر به ابتکاراتی نوین در فناوری های بسته بندی مواد غذایی شده است. یکی از روش های نوین بسته بندی در صنایع غذایی، بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده می باشد. عوامل اصلی در نگهداری مواد غذایی بوسیله اتمسفر اصلاح شده شامل گاز موجود در هوای بسته، دما، رطوبت و فشار می باشد که از همه مهمتر گاز موجود در بسته بندی است. سه گروه اصلی گاز مورد استفاده در فضای بسته بندی اکسیژن، نیتروژن و دی اکسید کربن می باشند. از گاز اکسیژن به منظور کاهش رشد میکروارگانیسم های بی هوازی، از گاز دی اکسید کربن به دلیل دارا بودن خاصیت ضد میکروبی و از گاز نیتروژن به عنوان گاز پرکن در بسته بندی اتمسفر اصلاح شده استفاده می گردد. با توجه به اینکه یکی از مهم ترین دلایل افت رطوبت و بیاتی محصولات آردی، عدم بسته بندی و نگهداری صحیح این محصولات است، لذا در این پژوهش استفاده از بسته بندی اتمسفر اصلاح شده برای افزایش زمان ماندگاری کیک اسفنجی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که افت رطوبت در نمونه های کیک نگهداری شده در بسته بندی MAP نسبت به نمونه های بسته بندی معمولی کمتر بود، در نتیجه کیک ها بافت نرمتری داشتند. همچنین نمونه های کیک نگهداری شده در بسته بندی MAP دارای فعالیت آبی بیشتری نسبت به نمونه های قرار گرفته در بسته بندی معمولی بود.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، اتمسفر اصلاح شده، MAP

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1661913>

