

عنوان مقاله:

افزایش ماندگاری نان با بسته بندی مناسب

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

نقیسه برادران - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

ضایعات فراوان نان یکی از عمده مشکلات اقتصاد کشور به شمار می آید و یکی از عوامل تاثیر گذار بر افت کیفیت نان و محصولات پخت در طی دوران نگهداری، عدم بسته بندی و یا بسته بندی نامناسب می باشد. در این مقاله به روش های مختلف بسته بندی نان از روش های ساده تا پیچیده از قبیل بسته بندی فعال با جاذب های اکسیژن و افزودن اتانول به جهت اثر ممانعت کنندگی آن ، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده ، پرتودهی و.... می پردازیم . این روش ها با کاهش ضایعات ، حفظ کیفیت و افزایش مدت زمان ماندگاری باعث کاهش هزینه ها در بخش توزیع شده و در نهایت موجب کاهش قیمت تمام شده محصول نیز می گردد.

کلمات کلیدی:

اتمیسفر اصلاح شده ، بسته بندی نان ، ضایعات ، محصولات پخت ، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1666434>

