

عنوان مقاله:

روش های نوین برای بسته بندی و افزایش ماندگاری فیله ماهی

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی فناوری های نوین در علوم (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

فخرالدین صالحی - دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

ماهی و غذاهای دریایی محصولات غذایی با ارزش تجاری بالا اما با ماندگاری کوتاه هستند. بسته بندی مناسب باعث بهبود ماندگاری و حفظ کیفیت ماهی می شود و مقبولیت مصرف کننده و در نتیجه بازاریابی آن را افزایش می دهد. در این پژوهش برخی از روش های نوین برای بسته بندی و افزایش ماندگاری فیله ماهی شامل بسته بندی در شرایط اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی خلا، بسته بندی هوشمند و بسته بندی زیست فعال ضد میکروبی بررسی شد. همچنین تعدادی از مقالات پژوهشی در زمینه بسته بندی فیله ماهی های مختلف با استفاده از این روش های بسته بندی بررسی و خلاصه نتایج آنها گزارش شد. تغییر در ترکیب گاز فضای بسته بندی ماهی به روش های بسته بندی خلا یا بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده می تواند ماندگاری این محصول را در یخچال افزایش دهد. بسته بندی های هوشمند شامل نشان گرهایی در داخل یا بیرون بسته هستند که به محرک های خارجی، رطوبت، نور، اکسیژن، گرما، pH و رشد باکتری ها عکس العمل نشان داده و اطلاعات و هشدارهایی در رابطه با تغییرات کیفی و شیمیایی فیله ماهی به مصرف کننده می دهند. بسته بندی های زیست فعال ضد میکروبی شامل پراکنده کردن عوامل زیست فعال در ساختار بسته و پوشش دادن عوامل زیست فعال بر روی سطح مواد بسته بندی است.

کلمات کلیدی:

اتمسفیر اصلاح شده، بسته بندی خلا، بسته بندی هوشمند، زیست فعال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1753864>

