

عنوان مقاله:

فناوری نانو: مروری بر کاربرد آن در بسته بندی مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حامد حسن زاده - استادیار، گروه بهداشت و صنایع غذایی، دانشکده پیرامپیژشکی، دانشگاه ایلام

دنیا میناسیان - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

بشیر بهرامی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

افزایش ایمنی مواد غذایی با طولانی تر کردن ماندگاری محصولات و جلوگیری از فساد یا از دست رفتن مواد مغذی آن به دست می آید. بسته بندی مواد غذایی یک عنصر مهم در فرآیند تولید مواد غذایی است، زیرا از مواد غذایی در برابر متغیرهای خارجی محافظت می کند. با این حال، ماهیت نفوذپذیر/متخلخل مواد بسته بندی سنتی مواد غذایی یک نقص اساسی محسوب می شود. کاربرد نانوتکنولوژی در تحقیقات و علوم غذایی پیشرفت های چشمگیری داشته است. نانوتکنولوژی مورد استفاده در سنتز نانوذرات، توجه زیادی را در زمینه بسته بندی مواد غذایی به خود جلب کرده است. ترکیب نانو ذرات مناسب در ماتریس پلیمری باعث بهبود خواص مکانیکی، ممانعت کنندگی آب، ممانعت کنندگی اکسیژن و خواص ضد میکروبی مواد بسته بندی شده و در نتیجه ماندگاری محصولات غذایی را افزایش می دهد. اگرچه مصرف کننده از خطرات و مسائل ایمنی مرتبط با بسته بندی نانوغذایی به دلیل مهاجرت نانوذرات به مواد غذایی آگاه است، اما در صورت استفاده کافی از این فناوری می تواند صنعت غذا را در سطح جهانی متحول کند. این پژوهش متداول ترین نانوذرات مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی و کاربرد آنها در توسعه بسته بندی غذایی بهبودیافته، بسته بندی فعال و بسته بندی هوشمند را مورد بررسی قرار می دهد.

کلمات کلیدی:

فناوری نانو، ایمنی مواد غذایی، بسته بندی مواد غذایی، بسته بندی فعال، بسته بندی هوشمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1754000>

