

## عنوان مقاله:

تأثیر بسته بندی با نانوکامپوزیت های پلی لاکتیک اسید - نانورس برویژگیهای شیمیایی و میکروبی نان حجیم

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

لادن لیاقتی - دانشجوی کارشناسی ارشد

محمدحسین عزیزی - دانشیار دانشگاه تربیت مدرس

مریم جوکار - استادیار دانشگاه آزاد دامغان

## خلاصه مقاله:

بیاتی و آلودگی کپکی از جمله مسائلی است که ماندگاری و قابلیت پذیرش نان را توسط مصرف کننده کاهش میدهد میزان ضایعات سالیانه نان در کشور حدود 25-20 درصد برآورد شده است بسته بندی نان از جمله تمهیداتی است که میتوان بدین وسیله میزان ضایعات حاصله و هزینه های مربوط به تولید نان را کاهش داد و به حفظ این سرمایه ملی کمک نمود از این رو در مطالعه حاضر اثر پوشش نانوکامپوزیت های پلی لاکتیک اسید نانورس بر ماندگاری نان مورد بررسی قرار گرفت این پوشش با افزودن غلظت های 2 و 4 و 6 و 8 درصد وزنی - وزنی نانورس اصلاح شده به پلیمر پلی لاکتیک اسید تهیه شد نان های پوشش داده شده در دما و رطوبت نسبی اتاق به مدت 10 روز نگهداری شدند نتایج نشان داد که پوشش پلی لاکتیک اسید نانورس اثر قابل ملاحظه ای در افزایش رطوبت و کاهش پارامترهای بافت سنجی نمونه نان ها بدلیل خاصیت نفوذپذیری کمتر نانورس به رطوبت و اکسیژن داشتند.

## کلمات کلیدی:

پوشش، نانوکامپوزیت پلی لاکتیک اسید، نانورس، ماندگاری، پلی آمید، نفوذپذیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177662>

