

عنوان مقاله:

تهیه و ارزیابی فیلمهای نشاسته ساگو حاوی عصاره ریحان به عنوان یک بسته بندی فعال

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیه امینی فولادی - دانشجوی کارشناسی ارشد

عبدالرضا محمدی نافچی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد دامغان

حسین جلالی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

خلاصه مقاله:

کاربرد فیلمهای خوراکی روشی است که با توجه به مشکلات مربوط به تولید و مصرف مواد غذایی به ویژه مواردی مانند ایمنی کیفیت سلامت و بهداشت بهبود شرایط ظاهری و بسته بندی مناسب و نهایتاً توجه به اقتصاد تولید میتواند نقش موثری در توسعه صنایع غذایی داشته باشد هدف از این مطالعه بررسی تهیه فیلمهای نشاسته ای ترکیب شده با عصاره ریحان به منظور استفاده در بسته بندی مواد غذایی به جای کاربرد اولیه غیرقابل تجزیه و بازیافت می باشد بدین منظور عصاره ریحان در غلظت های 5 و 15 و 30 درصد و پلاستی سائزر 40 درصد به نشاسته ساگو اضافه شد در این مطالعه آزمونهای فیزیکوشیمیایی نظیر میزان جذب آب WAC عبوردهی نسبت به بخار آب WVP و حلالیت در آب فیلم ها مورد بررسی قرار گرفت اثر غلظت عصاره آبی و متانولی استخراج شده از ریحان بر خواص ضد میکروبی فیلمهای نشاسته ای نیز به روش انتشار بر سطح آگار در برابر سودوموناس آئروژینوزا اندازه گیری گردید.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، نشاسته ساگو، عصاره ریحان، سودوموناس آئروژینوزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177663>

