

عنوان مقاله:

کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه پروتئین های آب پنیر در افزایش ماندگاری مواد غذایی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فائزه کمالی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

علیرضا صادقی ماهونک - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی لایه نازکی از مواد خوراکی هستند که توسط فرآیندهای مناسب صنعت غذا ساخته شده و برای دستیابی به اهدافی نظیر بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری بر روی محصول غذایی قرار می گیرند. از عوامل تشکیل دهنده فیلم های خوراکی می توان به پلهی سهاکا ریدها، پروتئین ها و لیپیدها اشاره نمود. غذاها معمولا در طی نگهداری و توزیع مستعد تغییرات فیزیکی، شیمیایی و میکروبیولوژی هستند. فیلم ها و پوشش های خوراکی می توانند از طریق ایجاد یک لایه بازدارنده نیمه تراوا نسبت به گازها و بخار آب و در نتیجه، کاهش تنهف، قهوهه ای شهدن آن زیمهی و از دست رفتن آب باعث افزایش ماندگاری محصولات شوند. رشد میکروبی بر روی سطح از عوامل عمده فساد مواد غذایی می باشد. یکی از روی ههای کنترل میکروارگانیزم های نامطلوب در مواد غذایی، افزودن ترکیبات ضد میکروبی در پلیمرهایی مثل کنسانتره پروتئین های آب پنیر است که در واقع به عنوان حامل مواد ضد میکروبی عمل می نماید که در نتیجه باعث افزایش امنیت غذایی و گستره طول عمر از طریق کاهش و یا حتی جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های بیماری زا و عامل فساد می شود. استفاده از پوشش خوراکی بر پایه پروتئین آب پنیر می تواند به عنوان یهک روی مه وثر و رهیافت جدید برای نگهداری بری های میوه ها در دمای سرد محسوب شود. این بسته بندی ها به در دسترس بهودن مهواد غذایی بهرای مهدت زمهان طولانی کمک می کنند. با توجه به کاربرد گسترده این مواد در بسته بندی مواد غذایی استفاده از پوشش های خوراکی در سالیان اخیر به دلیل زیسهت تخریب پذیر بودن بسیار مورد توجه قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، ماندگاری، پروتئین آب پنیر، ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177810>

