

عنوان مقاله:

بسته بندی و نگهداری نان

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

میتر سیداحدی - دانشجویان کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد

سیده سمانه حسینی

خلاصه مقاله:

نان به عنوان یک ماده غذایی پرمصرف و ارزانترین منبع انرژی و پروتئین عمر ماندگاری نسبتا کوتاهی دارد که در اثر تولید غیر اصولی و نگهداری نادرست ممکن است از چرخه مصرف خارج شود. فساد میکروبی و بیات شدگی از جمله عوامل مهم افزایش ضایعات نان می باشند. مهمترین فساد میکروبی نان کپک زدگی آن است که افزون بر بالا بردن ضایعات ناشی از تغییر رنگ، بو و طعم نان به دلیل تولید آفلاتوکسین از جنبه سلامت و ایمنی بسیار حائز اهمیت است. با کنترل صحیح شرایط پخت و نگهداری، استفاده از ترکیبات شیمیایی مجاز، بسته بندی مناسب از جمله بسته بندی با انواع پلیمرها، بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، بسته بندی فعال و بسته بندی با فیلم های نانویی، استفاده از اشعه و پاستوریزاسیون حرارتی می توان مدت ماندگاری نان را افزایش داده و در نتیجه از ایجاد ضایعات در نان جلوگیری کرد

کلمات کلیدی:

نان، فساد میکروبی، بیات شدگی، بسته بندی، مدت ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177831>

