

عنوان مقاله:

بسته بندی مواد غذایی با استفاده از فناوری نانو

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم و فناوری نانو (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهديه مرادپور - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلام

سحر صباحی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی علوم و صنایع غذایی،

خلاصه مقاله:

بسته بندی در صنایع غذایی موجب افزایش عمر ماندگاری مواد از طریق ممانعت از رشد میکروارگانیسم ها ، جلوگیری از تغییرات نامطلوب و کاهش کیفیت به دلیل تبادل گازها ، آروما ، رطوبت و بهبود ظاهر فرآورده می گردد. فناوری نانو به تکنیک طراحی، توصیف، تولید و کاربرد ساختار و ابزار سیستم ها در مقیاس نانو اطلاق میشود. بیو نانو تکنولوژی به عنوان یکپارچگی بین تکنولوژی و نانوتکنولوژی برای توسعه بیوسنتیکها و تکنولوژی زیست محیطی برای سنتز مواد نانو پدید آمده است. علم نانو تکنولوژی یکی از دانش های نوین و روش های جدیدی است که برای ایجاد تحول و نوآوری در صنعت بسته بندی مد نظر قرار گرفته است. فناوری نانو طراحان را قادر می سازد تا ساختار عناصر بسته بندی را در مقیاس مولکولی تغییر دهند و به آن مشخصه های مطلوبی ببخشد. هدف استفاده از دانش نانوبهبود کیفیت و کارایی مواد بسته بندی، آگاه ساختن مصرف کننده از پارگی ها و سوراخ های کوچک و ترمیم آن با توجه به شرایط محیطی مانند: تغییرات دما و رطوبت و در نتیجه اطمینان از امنیت غذایی می باشد در این تحقیق، نقش استفاده از نانو در بسته بندی مواد غذایی را مورد بررسی قرار داده و همچنین به شناسایی انواع نانو کامپوزیت ها و نانو ذرات و کاربرد آنها می پردازیم و در پایان با معرفی نانو حسگرها به منظور تشخیص میکروارگانیسم های مختلف در بسته بندی های مواد غذایی بحث را به اتمام می رسانیم.

کلمات کلیدی:

بسته بندی هوشمند ، نانو کامپوزیت ها، نانو ذرات ها، نانو حسگرها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/188563>

