

عنوان مقاله:

کاربرد پوشش سطحی ژلاتین های گیاهی در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه

محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حمید بابائی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت، گرایش بهداشت و کنترل کیفی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران.

امیرحسین الهامی راد - دانشیارگروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

پوشش های خوراکی یکی از نوآورانه ترین روش ها برای حفظ کیفیت و افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می باشد. پوشش خوراکی موفق باید ممانعت کنندگی خوبی در برابر گازها به ویژه اکسیژن و بخار آب داشته باشد و از خصوصیات سطحی خوبی برخوردار باشد. شیوه ی مناسب پوشش دهی نیز باید با توجه به هدف مورد نظر انتخاب گردد که پوشش دهی به روش غوطه وری برای میوه ها و سبزیجات رایج تر می باشد. استفاده از ژلاتین گیاهی (آگار، پکتین، کارگینان) با سایر روش های نگه داری میوه و سبزی تازه از جمله بسته بندی اتمسفر اصلاح شده کارایی بیشتری خواهد داشت ، به گونه ای که ژلاتین به دلیل دارا بودن خواص نیمه تراوایی در پوشش های بسته بندی مواد غذایی که در آن ها به اتمسفر درونی نیاز است نیز کاربرد دارد. در این مقاله به تاثیر و کاربرد پوشش ژلاتین به منظور افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

پوشش دهی، ژلاتین ، ماندگاری، میوه و سبزی تازه.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1930894>

