

## عنوان مقاله:

بررسی نانوتکنولوژی در بسته بندی مواد غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

مهتاب علیمردان - مربی، گروه صنایع غذایی، دانشکده عمران و منابع زمین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

یگانه ایمانپور - - ۲ دانشجوی کارشناسی، علوم و صنایع غذایی، دانشکده عمران و منابع زمین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

کیمیا خدایار - دانشجوی کارشناسی، علوم و صنایع غذایی، دانشکده عمران و منابع زمین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکز

## خلاصه مقاله:

استفاده از فناوری نانو در بسته بندی مواد غذایی در دو دهه اخیر به طور گسترده مورد توجه قرار گرفته است. در این راستا، مطالعات متعددی در خصوص بکارگیری نانومواد مانند اکسید روی، خاک رس، نقره، نانولوله کربنی، دی اکسید تیتانیوم و مس و اکسید مس در بسته بندی مواد غذایی انجام شده است که در مطالعه حاضر خلاصه شده است. نانوذرات در توسعه بسته بندی بهبود یافته، بسته بندی فعال و بسته بندی هوشمند به حفظ کیفیت مواد غذایی و قابلیت ردیابی در طول زنجیره تامین کمک می کنند. نانوذرات دارای فعالیت ضد میکروبی، توانایی مهار اکسیژن، نفوذناپذیری در برابر اشعه ماوراء بنفش و خواص مختلف دیگری هستند که آنها را برای کاربردهای در تهیه نانوکامپوزیت ها ارزشمند می کند. اگرچه بسته بندی نانو مواد غذایی مزایای زیادی برای سلامت عمومی دارد، اما سمیت ناشی از مهاجرت، بهویژه در شرایط اسیدی، قابل توجه است. مطالعات بیشتر در مورد مزایا و معایب این روش توصیه می شود.

## کلمات کلیدی:

فناوری نانو، بسته بندی، نانوذرات، نانوکامپوزیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1931017>

