

عنوان مقاله:

تنظیم و کنترل زهرابه افلاتوکسین در رقم پسته اکبری در انواع لفاف بسته بندی در شرایط نگهداری مختلف به منظور صادرات

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

محمد مهدی کاظمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان گروه مهندسی شیمی دامغان ایران

ابوالفضل حسنی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان گروه مهندسی شیمی دامغان ایران

مرجانہ موذن نژاد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان گروه مهندسی شیمی دامغان ایران

عقیل وزیری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان گروه مهندسی شیمی ایران

خلاصه مقاله:

باتوجه به اهمیت پسته به عنوان یکی از معروفترین خشکبار بسته بندی ارزش و معنی پیدامیکند برآن شدیم تا تاثیر نوع لفاف بسته بندی را در پسته در شرایط خلا بررسی کنیم مدت بسته بندی 2 ماه تعیین شد و پارامترهای اندازه گیری شده در قبل و بعد از بسته بندی میزان قارچ افلاتوکسین بود که باتوجه به بحث صادرات پسته میزان زهرابه افلاتوکسین اهمیت پیدا میکند و باید این پارامتر با بهترین نوع لفاف کنترل شود در آخر از انجام آزمایشات به این نتیجه رسیدیم که لفاف سه گانه پلی اتیلن پلی استر متالایز بهترین نوع لفاف میتواند باشد که کمترین آلودگی را داشته باشد.

کلمات کلیدی:

صنایع غذایی، بسته بندی، لفاف، آفلاتوکسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205288>

