

عنوان مقاله:

اندازه گیری میزان نفوذپذیری به بخار آب در فیلم های خوراکی حاصل از صمغ چرخک

محل انتشار:

دومین همایش تخصصی پلیمرهای پیشرفته در بسته بندی مواد غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

سارا اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جعفر محمدزاده میلانی - عضو هیئت علمی گروه مهندسی صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش روز افزون زباله های حاصل از بسته بندی و مشکلات حاصل از آن، ما در این مطالعه به بررسی ویژگی نفوذپذیری فیلم خوراکی حاصل از صمغ ایرانی و چرخک می پردازیم. صمغ خریداری شده پس از تصفیه به عنوان ماده اولیه فیلم خوراکی به کار برده شد. در این پژوهش از غلظت های مختلف گلیسرول به عنوان نرم کننده استفاده شد. نتایج حاصله نشان داد که با افزایش غلظت نرم کننده از 30% به 37/5% میزان نفوذ پذیری به بخار آب فیلم ها از $1/43 \times 10^{-10} \text{g.m/m}^2 \cdot \text{Pa.s}$ به $1/9 \times 10^{-10}$ افزایش داشته است. با توجه به اندازه گیری های انجام شده می توان از این فیلم به عنوان عاملی برای جلوگیری از عبور بخار آب استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، بسته بندی خوراکی، گلیسرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/210712>

