

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیلم خوراکی بر پایه پروتئین آب پنیر حاوی اسانس مرزنجوش (مقاله مروری)

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

پرنیا جهانمرد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)، اصفهان، ایران

محمد فاضل - دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)، اصفهان، ایران

مهشید جهادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)، اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

پروتئینهای آب پنیر ویژگیهای مکانیکی خوب، نفوذ پذیری به رطوبت متوسط و خصوصیات ممانعت اکسیژن خوبی را در مقایسه با فیلمهای سنتتیک با پایه ی پلیمری دارا هستند. به علاوه بیومواد عالی برای استفاده به عنوان حاملین نگهدارندههای مواد غذایی مثل آنتیاکسیدانها، آنتیمیکروبا، طعم دهنده ها و مواد مغذی هستند. بسته بندیهای فعال یکی از روشهای نوین بسته بندی در صنعت غذا میباشد. در این بسته ها ترکیبات ضد میکروبی به صورت آرام از بسته ی غذایی به سطوح محصولات مهاجرت میکنند. استفاده از روغنهای گیاهی به دلیل پتانسیل آنها به عنوان یک نگهدارنده ی طبیعی مواد غذایی، طیف گسترده ی فعالیت ضد میکروبی آنها، پتانسیل کنترل پاتوژنهای مواد غذایی و باکتریهای مولد فساد رایج شده است. اسانسها یا عصارهها از گیاهان و ادویه جات زیادی استخراج میشوند که مرزنجوش یکی از معروف ترین آنهاست زیرا دارای خصوصیات آنتی اکسیدانی و آنتیمیکروبی است و به علاوه دارای اثرات ضد دیابتی، ضد فشارخون بالا، ضد التهابی، سمیت سلولی و آنتی موتاژنی می باشد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، پروتئین آب پنیر، مرزنجوش، فیلم خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234640>

