

## عنوان مقاله:

مروری بر بسته بندی فعال ضد میکروبی در صنایع غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سمیرا دهقانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سیده هادی پیغمبر دوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سید جمال الدین پیغمبر دوست - استادیار گروه مهندسی شیمی، دانشکده شیمی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

استفاده از بسته بندی موجب افزایش ایمنی و کیفیت است اما زمانی که بسته بندی وظایفی به غیر از ارائه یک مانع بی اثر بین محیط داخل و خارج داشته باشد، فعال نامیده می شود. بسته بندی های ضد میکروبی فرمی از بسته بندی فعال بوده و در جهت مهار و یا تأییر رشد میکروارگانیسم ها عمل می کند، لذا این نوع بسته بندی در حیطه غذاهای تازه با ماندگاری طولانی بسیار مهم می باشد. این مقاله به بررسی انواع مختلف مواد ضد میکروبی برای تماس با مواد غذایی خواهد پرداخت. ترکیبات پیشنهاد شده برای فعالیت ضد میکروبی در بسته بندی مواد غذایی اسیدهای آلی با انیدریدهای اسید مربوطه، باکتریوسین ها، آنزیم هایی مانند لیزوزیم، فلزات، قارچ کش هایی مانند بنومیل و ایمیدازول و پلیمرهای طبیعی همچون کیتین و کیتوزان است. انتظار می رود تحقیق و توسعه در مورد مواد ضد میکروبی جهت کاربرد در مواد غذایی مانند بسته بندی و استفاده در سطوح تماسی با مواد غذایی در آینده با ظهور مواد جدید پلیمری و ضد میکروبی افزایش یابد.

## کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، مواد ضد میکروبی، مواد غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235057>

