

عنوان مقاله:

بسته بندی ضد میکروب: تحول نوین در صنایع غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

راضیه رضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

هدف بسته بندی غذا حفظ کیفیت و امنیت محصول در برابر صدمات فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی است. بسته بندی ضد میکروب یکی از بسته بندیهای فعال است که باعث افزایش عمر نگهداری و ایمنی مواد غذایی بسته بندی شده می شود. این نوع بسته بندی با رها کردن مواد ضد میکروب در سطح ماده غذایی باعث از بین بردن عوامل فساد میشود. امروزه با پیشرفت علم و تکنولوژی تقاضای مصرف کنندگان برای محصولات غذایی که مقدار مواد افزودنی ضد میکروب در آنها حداقل باشد، افزایش یافته است. چراکه مواد افزودنی ضد میکروب به یکباره وارد غذا می شوند در حالیکه در بسته بندیهای ضد میکروب شاهد آزادسازی آرام مواد ضد میکروب آنهم در سطح ماده غذایی هستیم. استفاده از بسته بندی ضد میکروبی می تواند جایگزین روشهای حرارتی از بین بردن میکروارگانیسمها، مانند پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون شود. یکی از بهترین انواع بسته بندیهای ضد میکروبی، فیلمها و پوشش های خوراکی هستند. این نوع بسته بندی، مشکلات بسته بندیهای سنتزی را ندارند. در محصولات گوشتی و فرآورده های دریایی استفاده از این بسته بندی های ضد میکروب مفید ارزیابی شده است. هدف از این مقاله بررسی انواع بسته بندی ضد میکروبی با دیدگاه فیلم ها و پوشش های ضد میکروبی می باشد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، ضد میکروبی، فیلم و پوشش مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235255>

