

## عنوان مقاله:

پوشش ه ای خوراکی پلی ساکاریدی و بررسی ویژگی های مربوط به آنها

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

آیدا جعفری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی و غیرانتفاعی

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

## خلاصه مقاله:

لایه ها و پوشش های خوراکی به دلیل مزیت هایی که نسبت به لایه های مصنوعی دارند از قبیل امکان استفاده ی آنها به عنوان مواد بسته بندی خوراکی، در سال های اخیر مورد توجه زیاد قرار گرفته اند. این لایه ها و پوشش های خوراکی در مقایسه با مواد بسته بندی قدیمی تر و ناسازگار با محیط زیست، بازیافت پذیری بیشتری داشته و می تواند جایگزین لایه های پلیمری مصنوعی شوند که این امر می تواند به کاهش آلودگی محیط زیست کمک کند. پوش های خوراکی به صورت لایه نازکی از مواد تعریف می شوند که قابل خوردن و بالقوه بوده و مانند سدی در برابر انتقال رطوبت، اکسیژن، دی اکسید کربن، لیپید، طعم و آروما میان محتویان غذایی و محیط اطراف عمل می کنند. همچنین این لایه ها می توانند به صورت حامل عوامل ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی عمل کنند. به همین دلیل دانشمندان مواد جدید تری ارائه کرده و مشخصات آنها را کشف کرده اند که بسیاری از آنها برگرفته از منابع طبیعی فراوان هستند که در گذشته مواد زائد تلقی شده اند. هدف از اینمقاله فراهم کردن مقدمه ای مفصل در مورد لایه ها و پوشش های خوراکی پلی ساکاریدی به همراه ارائه توصیفی از مواد مناسب و مرور ویژگی ها و شرح کاربرد و مصارف احتمالی آنها است.

## کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، فیلم خوراکی، پوشش ضد میکروبی، بسته بندی فعال، خواص رئولوژیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235409>

