

عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا شاهی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

عبدالرضا محمدی نافچی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

خلاصه مقاله:

بسته بندی در دستیابی به اهداف ایمنی و جلوگیری از ضایعات مواد غذایی نقش دارد. با توجه به افزایش هشدارهای زیست محیطی، امروزه توجه زیادی جهت جستجوی فیلم های بسته بندی زیست تخریب پذیر و لذا سازگار با محیط زیست تحت عنوان فیلم ها و پوشش های خوراکی شده است. فیلم های خوراکی، لایه نازکی از مواد طبیعی هستند که سطح مواد غذایی را در بر می گیرند و به صورت محافظ عمل می کنند و به این ترتیب، از بروز تغییرات نامطلوب در طعم، بافت و خواص ظاهری مواد غذایی جلوگیری می کنند. کاربرد فیلم های خوراکی روشی است که با توجه به مشکلات مربوط به تولید و مصرف مواد غذایی، به ویژه مواردی مانند ایمنی، کیفیت، سلامت و بهداشت، بهبود شرایط ظاهری و بسته بندی، می تواند نقش مؤثری در توسعه صنایع غذایی داشته باشد. امروزه، در بسته بندی مواد غذایی، لفافهای خوراکی در بسیاری از م وارد به طور کامل جایگزین لفافهای پلیمری سنتزی با ترموپلاستیک شده اند. فیلم های خوراکی در اثر گسترده شدن محلول های فیلم ساز روی یک سطح و خشک کردن آن پدید می آیند. پوش های خوراکی در اثر غوطه ور کردن مواد غذایی در محلول های سازنده با اسپری کردن محلول سازنده بر سطح آنها و در نتیجه، آغشته شدن سطح مواد غذایی ایجاد می شوند.

کلمات کلیدی:

پوشش های خوراکی، فیلم های خوراکی، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235482>

