

عنوان مقاله:

اثر بسته بندی های مختلف بر پایداری اکسیداسیونی روغن پسته

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

معین اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

مریم سهرابی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تهران

احمد شاکراردانی - استادیار و عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات پسته کشور

خلاصه مقاله:

یکی از راهکارهای مؤثر در زمینه کاهش واکنش های نامطلوب در مواد غذایی به خصوص روغن ها، انتخاب بسته بندی مناسب می باشد که می توان از عوامل فساد درونی، فساد بیرونی و اکسایشی جلوگیری کرده و مدت زمان ماندگاری را افزایش داد. از ظروف بسته بندی مختلفی چون بطری های شیشه ای و ظروف پلاستیکی جهت نگهداری روغن پسته می توان استفاده نمود. شیشه نسبت به عبور اکسیژن مانع و سد خوبی است و در سطوح تجاری نیز اکثر روغن ها در بطری های شیشه ای بسته بندی می شوند. در بین ظروف پلاستیکی نیز پلی اتیلن ترفتالات (PET) به علت پائین بودن درصد عبور نور از جدارشان در طول موج 350 تا 800 نانومتر و تغییرات کم عدد پراکسید حتی در نمونه هایی که در معرض نور قرار دارند، برای بسته بندی روغن پسته مناسب می باشند و پایداری روغن در ظروف PET رنگی بیش از ظروف PET شفاف است.

کلمات کلیدی:

پایداری اکسیداسیونی، پلی اتیلن ترفتالات، روغن پسته، ظروف بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235570>

