

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد پوشش های خوراکی بر پایه پروتئین در بسته بندی مواد غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

میلاد حدیدی - کارشناس ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

امروزه بسته بندی در دستیابی به اهداف ایمنی و جلوگیری از ضایعات مواد غذایی نقش بسزایی دارد. با افزایش هشدارهای زیست محیطی، توجه زیادی جهت استفاده از فیلم های بسته بندی زیست تخریب پذیر و 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، بویژه مواردی مانند ایمنی، کیفیت، سلامت و بهداشت، بهبود شرایط ظاهری و بسته بندی مناسب و نهایتاً توجه به اقتصاد تولید، می تواند نقش مؤثری در توسعه صنایع غذایی داشته باشد. پوشش های خوراکی در اثر غوطه ور کردن مواد غذایی در محلول های سازنده یا پاشیدن محلول سازنده بر سطح آنها و در نتیجه، آغشته شدن سطح مواد غذایی ایجاد می شوند. از لحاظ خواص مکانیکی و ممانعتی پوشش ها استفاده از لفاف ها بر پایه پروتئین، انتخاب مناسبی برای تماس با مواد غذایی به شمار می آیند. اخیراً از ترکیبات پروتئینی نظیر ک لائین، ژلاتین، پروتئین های آب پنیر، کازئین، آلبومین تخم مرغ، پروتئین سویا، گلوتن گندم، زئین ذرت، پروتئین پنبه دانه و پروتئین بادام زمینی در ساخت پوشش های خوراکی استفاده شده است که در این مقاله سعی شده تا به خواص و کاربرد این پوشش ها در بسته بندی مواد غذایی پرداخته شود.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، پروتئین، کیفیت محصول، زیست تخریب پذیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235713>

