

عنوان مقاله:

بررسی قابلیت نانو کامپوزیت ها 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:

ماریه مردانی - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

الهه امانی - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

عسگر فرحناکی - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

نانوکامپوزیت ها از توزیع ذرات با ابعاد نانومتری در ماتریکس مواد فراهم می شوند. به دلیل کاربردهای بسیار زیاد این مواد و همچنین بهبود خصوصیات موادی که با آنها تهیه می شوند امروزه مطالعه آنها و بررسی نقاط قوت و ضعفشان بسیار مورد توجه قرار گرفته است. در این مطالعه به بررسی روش های تولید نانوکامپوزیت ها، نحوه شکل گیری آنها، آزمونهای لازم برای بررسی خواص آنها که شامل آزمون پراش پرتو X، میکروسکوپ الکترونی روبشی، ضخامت فیلم ها، آزمون خواص مکانیکی، آزمون نفوذپذیری به بخار آب، آزمون جذب آب، آزمون حلالیت، آزمون مقدار تورم، روش گرماسنجی افتراقی، آنالیز مقاومت گرمایی، آزمون بررسی شفافیت، بررسی خصوصیات مورفولوژی به وسیله TEM و همچنین مزایای بسته بندی های تهیه شده با نانوکامپوزیت پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، تولید، شکل گیری، آزمون ها، نانو کامپوزیت ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235830>

