

## عنوان مقاله:

کاربرد پوشش خوراکی کیتوزان در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

علی شهدادی ساردو - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

مریم قربانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

الناز میلانی - استادیار پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

## خلاصه مقاله:

پوشش های خوراکی یکی از نوآورانه ترین روش ها برای حفظ کیفیت و افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می باشد. پوشش خوراکی موفق باید ممانعت خوبی در برابر گازها به ویژه اکسیژن و بخار آب داشته باشد و از خصوصیات سطحی خوبی برخوردار باشد. شیوه مناسب پوشش دهی نیز باید با توجه به هدف مورنظر انتخاب گردد که پوشش دهی به روش غوطه وری برای میوه ها و سبزیجات رایج تر می باشد. امروزه پوشش کیتوزان به دلیل دارا بودن خصوصیتی از قبیل غیر سمی، زیست تخریب پذیر و زیست سازگار بودن کاربرد گسترده ای پیدا کرده است. پوشش دهی سطح میوه و سبزی با کیتوزان به علت کاهش افت وزن و کاهش سرعت تنفس (با تنظیم نفوذپذیری گازهای اکسیژن و کربن دی اکسید) بمدت ماندگاری را افزایش داده همچنین به دلیل دارا بودن اثر ضد میکروبی و ضد قارچی موجب کاهش پوسیدگی می گردد. استفاده از ترکیب کیتوزان با سایر روش ها ننگه داری میوه و سبزی تازه از جمله بسته بندی اتمسفر اصلاح شده کارایی بیشتری در مقایسه با استفاده از پوشش کیتوزان به تنهایی خواهد داشت، به گونه ای که کیتوزان به دلیل دارا بودن خواص نیمه تراوایی در پوشش های بسته بندی مواد غذایی که در آنها به اتمسفر درونی نیاز است نیز کاربرد دارد. در این مقاله به تاثیر کاربرد پوشش کیتوزان به منظور افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می پردازیم.

## کلمات کلیدی:

پوشش دهی، کیتوزان، ماندگاری، میوه و سبزی تازه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267274>

