

عنوان مقاله:

استفاده از پوششهای خوراکی بر پایه سلولز در افزایش عمر ماندگاری محصولات غذایی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

راضیه رضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محمد قربانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

هدف از بسته بندی مواد غذایی بالا بردن سطح ایمنی و کیفیت محصولات غذایی است. در زمینه بسته بندی مواد غذایی سالهاست که از پلیمرهای با پایه نفتی استفاده میشود. آلودگیهای زیست محیطی و وابستگی به نفت خام از محدودیتهای استفاده از این مواد است. در سالهای اخیر استفاده از پوششهای خوراکی برای حفاظت از مواد غذایی افزایش چشمگیری داشته است. دلیل این افزایش برتریهای زیاد پوشش خوراکی نسبت به مواد بسته بندی سنتزی است. زیست تخریب پذیری یکی از این برتریها است. هدف اصلی پوشش دهی مواد غذایی ایجاد مانعی مناسب برای عبور گازها و رطوبت می باشد و با پلیمرهای طبیعی و خوراکی شامل پلی ساکاریدها، پروتئین ها، چربی ها و یا ترکیبی از این مواد، انجام می شود. این پوشش های زیست پلیمری علاوه بر افزایش امنیت و کیفیت محصولات غذایی خود نیز دارای مواد مغذی و مفید برای بدن هستند و برخی از آنها می توانند تاثیراتی فراتر داشته باشند، تا آنجاکه طی فرایند سرخ کردن موجب بهبود طعم و مزه و افزایش سلامت ماده غذایی شوند. همچنین با افزودن مواد نگهدارنده و افزودنی ها به ساختار پوشش ها شرایطی ایجاد میگردد که فساد مواد غذایی به تاخیر بیافتد. با توجه به اهمیت این موضوع در زمینه ی امنیت و سلامت مواد غذایی، در این مقاله سعی بر معرفی پلیمرهای طبیعی سلولزی خصوصا کربوکسی متیل سلولز در تولید پوشش خوراکی، مزایا و معایب آن به عنوان یک فن آوری نوین در زمینه بسته بندی مواد غذایی شده است.

کلمات کلیدی:

کربوکسی متیل سلولز، عمر ماندگاری، پوشش دهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267993>

