

عنوان مقاله:

بررسی خواص فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم های خوراکی تولید شده از لاتین محتوای عصاره رازیانه

محل انتشار:

همایش ملی محیط زیست و تولیدات گیاهی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سیده فاطمه جلالی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه پژوهشی بایوپلیمر، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

عبدالرضا محمدی نافچی - عضو هیات علمی، گروه پژوهشی بایوپلیمر، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

مرضیه بلندی - عضو هیات علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

از آنجا که تمایل به استفاده از بسته بندی های زیست تخریب پذیر شامل پوشش ها و فیلم های خوراکی به دلیل عاری بودن از مواد شیمیایی سنتزی و عدم ایجاد آلودگی های زیست محیطی، در صنعت روز به روز در حال افزایش است. در این راستا، به کارگیری ترکیبات ضد میکروبی طبیعی نظیر انواع اسانس های گیاهی می تواند کارایی این نوع بسته بندی را تا حد زیادی بهبود بخشد. هدف از انجام این تحقیق، بررسی اثر عصاره رازیانه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ضد میکروبی فیلم خوراکی بر مبنای ژلاتین می باشد. در این تحقیق فیلمهای خوراکی از جنس ژلاتین محتوی عصاره رازیانه در چهار سطح غلظت تولید شدند. از گلیسرول به عنوان پلاستیسایزر استفاده شد و فیلمها تحت شرایط کنترل شده به روش کاستیگ تهیه گردید. آزمونهای فیزیکی و شیمیایی، نظیر میزان جذب آب WAC عبور دهی نسبت به بخار آب WVP و حلالیت در آب فیلمها مورد بررسی قرار گرفت. اثر غلظت عصاره آبی و الکلی استخراج شده از رازیانه بر خواص ضد میکروبی فیلمهای ژلاتینی نیز به روش انتشار بر سطح آگار در برابر اشرشیاکلی اندازه گیری گردید. نتایج نشان داد که درصد عصاره در محدوده مورد مطالعه اثر معنی داری روی خواص فیزیکوشیمیایی نشان نداد، در حالیکه عصاره الکلی تا حدی خواص ضد میکروبی در برابر اشرشیاکلی از خود نشان می دهد. بنابراین فیلم ژلاتینی حاوی رازیانه، بدون تغییر معنی دار بر روی خواص عمومی فیلم ژلاتین، می تواند به عنوان بسته بندی فعال عمل کند

کلمات کلیدی:

فیلم ژلاتین، فیزیکوشیمیایی، رازیانه، ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/275183>

