

عنوان مقاله:

اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر کیفیت و زمان ماندگاری محصولات پخت

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

مهروز حسامی - دانشجو کارشناسی ارشد - پردیس علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

فیروزه خوشکام - دانشجو کارشناسی ارشد - دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

یکی از روشهای جدید بسته بندی که در انواع مختلفی از فرآورده های غذایی کاربرد دارد، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده MAP است. اکسیژن، کربن دی اکسید و نیتروژن عمده ترین گازهای هستند که در MAP کاربرد دارند. بقیه گازها از قبیل نیتریک دی اکسید، سولفور دی اکسید، اتیلن، کلرین و همچنین گازهای اوزون و اکسید پروپیلن جهت استفاده در این تکنیک و همچنین تحقیقات بیشتر پیشنهاد شده اند. از بین سه گازی که در MAP مورد استفاده قرار میگیرد، دی اکسید کربن تنها گازی است که خاصیت ضد میکروبی دارد. محصولات آردی از پرمصرف ترین محصولات غذایی در سراسر جهان محسوب میشوند. از میان این محصولات کیک به واسطه ویژگیهای ارگانولپتیک مناسب، مورد استقبال مصرف کنندگان واقع شده است. علاوه بر فساد میکروبی (از باکتری، مخمرها و کپکها)، محصولات پخت میتوانند تحت فساد فیزیکی (از دست دادن رطوبت و بیاتی) و فساد شیمیایی (رنسید شدن) قرار گیرند. از آنجایی که از کاربردهای MAP تاخیر در رشد میکروارگانیسمهای عامل فساد میباشد ما در این مقاله به اثر آن بر افزایش زمان ماندگاری محصولات پخت به ویژه کیک پرداخته ایم.

کلمات کلیدی:

بسته بندی اتمسفر اصلاح شده، دی اکسید کربن، فساد، کیک، محصولات پخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297216>

