

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پوشش های خوراکی در افزایش ماندگاری مواد غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

محبوبه کارشناس - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد غذایی، موسسه تجن قائمشهر

## خلاصه مقاله:

به دلیل افزایش نگرانی های ناشی از پلاستیک های زیست تخریب ناپذیر و همچنین افزایش قیمت جهانی نفت، تولید و استفاده ی بسته بندی های خوراکی رو به افزایش رفته و استفاده از زیست بسپارها مانند پلی ساکاریدها، چربی ها، پروتئین ها و مخلوط آنها به عنوان ماده اولیه افزایش یافته که به دلیل قابلیت تجزیه بیولوژیک دارای پتانسیل تولید بسته بندی های خوراکی میباشند. فیلم های خوراکی یک لایه نازکی از مواد خوراکی هستند که روی سطح مواد غذایی قرار گرفته و به عنوان محافظ آنها عمل می کنند. همچنین این فیلمها به صورت لفاف در آمده و می توانند اجزاء حساس مانند ویتامین ها، آنتی اکسیدانها، رنگ و آروما را در خود جای داده و به مخلوط ماده غذایی اضافه کنند. در مورد فیلمهای خوراکی دو اصل ایمن بودن از نظر خوراکی و ایجاد یک لایه مداوم با خاصیت ممانعت کنندگی در اطراف و سطح ماده غذایی نقش و کاربرد آن را مشخص می نماید

## کلمات کلیدی:

تجزیه بیولوژیک، زیست تخریب ناپذیر، فیلم های خوراکی، آنتی اکسیدان ها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297357>

