

عنوان مقاله:

بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده و کاربرد آن در صنایع لبنی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

هلدا دانائی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

میرخلیل پیروزی فرد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

رشد آگاهی عمومی و به تبع آن افزایش تقاضا برای مصرف محصولات طبیعی همچنین دوری راه ها و پیمودن مسیرهای طولانی جهت توزیع مواد غذایی تولیدکنندگان و فعالان این بخش را به سمت عرضه مواد غذایی با ماندگاری بالا سوق می دهد. تکنیک اتمسفر اصلاح شده یک روش طبیعی است که ساختار و خواص شیمیایی محصولات را تغییر نمی دهد. این روش بر پایه تغییر ترکیب هوای موجود در بسته بندی مواد غذایی است. گازهایی که به طور معمول در این روش استفاده میشوند عبارتند از دی اکسید کربن، ازن و ... به طور کلی هدف از نگه داری غذا در سیستم اتمسفر اصلاح شده کاهش فعالیت های متابولیکی و رشد میکروارگانیسم و افزایش ماندگاری محصول با محدود کردن مقدار اکسیژن توسط جایگزینی مقادیر بالای دی اکسید کربن می باشد. در این مقاله بیشتر به معرفی این فرآیند، مزایا و معایب آن و اثرات آن روی زمان ماندگاری محصول پرداخته و استفاده از این نوع بسته بندی در صنعت پنیر مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، جو اصلاح شده، ماندگاری، دی اکسید کربن، پنیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297362>

