

## عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی پروتئینی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

ندا علی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آمل

یحیی مقصدلو - دانشیار دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آمل

فاطمه فاضلی - مربی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آمل

## خلاصه مقاله:

فیلم و پوشش خوراکی لایه نازکی از مواد خوراکی است که توسط فرآیندهای مناسب صنعت غذا ساخته شده و برای دستیابی به اهدافی از قبیل کنترل انتقال رطوبت، محدود کردن انتقال گازها، به تعویق انداختن مهاجرت روغن و چربی حمل افزودنیهای غذایی مانند عوامل ضد میکروبی و آنتی اکسیدانها، بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری بر روی محصول غذایی قرار می گیرد. زیست تخریب پذیر بودن و خوراکی بودن این ترکیبات سبب شده است که به طور وسیع مورد پژوهش و کاربرد قرار گیرند. زیرا کاربرد آن ها می تواند استفاده از فیلم های سنتزی دارای مخاطرات زیست محیطی و تجزیه ناپذیر را کاهش دهد. از جمله کاربردهای فیلم های خوراکی در ارتباط با مواد غذایی می توان به پوشش دادن آن ها بر سطح فرآورده های قنادی، میوه ها و سبزی های تازه، برخی فرآورده های گوشتی، برخی فرآورده های لبنی، شکلات، غلات صبحانه ای، طیور و ماهی، فرآورده های منجمد، فرآورده های خشک شده و نظایر این ها اشاره داشت. در سال های اخیر فیلم و پوشش خوراکی بر پایه پروتئین با توجه به خواص عملکردی و ویژگی های تغذیه ای آن، توجه زیادی به خود جلب کرده است. در این مقاله، خواص فیزیکی و مکانیکی انواع فیلم های خوراکی پروتئینی و روش های پایه ای تولید آن ها مورد مرور قرار می گیرد.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، پروتئین، خواص فیزیکی و مکانیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303282>

