

عنوان مقاله:

مروری بر استفاده از پوشش های خوراکی وزیست تخریب پذیر در راستای حفظ کیفیت میوه و سبزیجات

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ندا قسامی - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

زهرا اسفندیاری - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

افت آب، قهوه ای شدن آنزیمی، فساد بافتی و رشد میکروبی سبب کاهش کیفیت و ماندگاری میوه و سبزیجات تازه میشود. اکسیژن بعنوان عامل مهم در تنفس میوه و سبزیجات تازه، سبب بسیاری از واکنش های نامطلوب مانند قهوه ای شدن آنزیمی و تخریب ویتامینها میشود. گاز و رطوبت نقش مهمی در حفظ ماندگاری میوه و سبزیجات بصورت تازه دارد. پوششهای خوراکی و زیست تخریب پذیر در راستای کاهش افت آب، تبادل گازها، افت مواد مغذی، تبخیر آب و رشد میکروارگانیسمها و در نهایت بهبود ظاهر محصولات تازه و افزایش مدت زمان ماندگاری محصول پس از برداشت کاربرد دارد. این بررسی مروری بر کاربرد پوششهای خوراکی مورد استفاده در راستای حفظ کیفیت میوه جات و سبزیجات تازه می پردازد.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، میوه و سبزیجات، مدت زمان نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303423>

