

## عنوان مقاله:

تکنولوژی بسته بندی نانو

## محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسنده:

آزاده شاهسون تیریزی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

اصطلاح نانوغذا غذایی را توصیف می کند که در مراحل کشت، تولید، فرآوری یا بسته بندی آن از تکنیک ها یا ابزارهای نانوتکنولوژی استفاده شده و یا از نانو مواد تولید شده به آن افزوده شده است. برای بیان صحیح مزایای نانوتکنولوژی در مواد غذایی و جلوگیری از اشتباه و سردرگمی، تعریف جدیدی از نانوتکنولوژی برای کاربردهای غذایی ضروری است. نانو تکنولوژی شامل مطالعه و استفاده از مواد در مقیاس نانو می باشد (اندازه مواد نانو کوچکتر از 100 نانومتر است) که این مواد نانویی نسبت به همین مواد در مقیاس بزرگتر ویژگی های فیزیکوشیمیایی متفاوتی را نشان می دهند. نانوتکنولوژی کاربردهای بالقوه ای در همه جنبه های زنجیره غذا شامل ذخیره، گزارش کیفیت، فرآوری و بسته بندی غذا دارد. کاربردهای نانوتکنولوژی در صنایع غذایی و کشاورزی از بسته بندی هوشمند تا طراحی غذاهای فعال سفارشی را دربر می گیرد که به مشتریان اجازه تغییر غذا بسته به نیازهای غذایی و طعم ها را می دهد. هدف از بسته بندی مواد غذایی افزایش مدت نگه داری ماده غذایی به وسیله جلوگیری از فساد باکتری ها یا از دست دادن مواد مغذی است. نانوتکنولوژی امیدهای بیشتری برای دست یابی به بسته بندی مواد غذایی با تضمین مدت بیشتر نگهداری، بسته بندی ایمن تر، قابلیت بیشتر ردیابی محصولات غذایی و غذای سالم تر می دهد. کلید دستیابی به پیشرفت های آینده در بسته بندی قابل انعطاف، هوشمند و فعال، فنآوری نانوکومپوزیت های پلیمری است.

## کلمات کلیدی:

نانو تکنولوژی، بسته بندی نانو، نانوکامپوزیت، بیونانو کامپوزیت، بیوپلی استر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322845>

