

## عنوان مقاله:

کاربرد پوشش خوراکی پروتئین آب پنیر در حفظ کیفیت و نگهداری مواد غذایی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سوده شاه حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، گروه علوم و صنایع غذایی، آزادشهر، ایران

ابوالفضل فدوی - مربی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، گروه علوم و صنایع غذایی، آزادشهر، ایران

پیمان قائمی - استادیار مرکز آموزش عالی علمی کاربردی پیگیر گرگان

## خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به هشدارهای زیست محیطی، کاربرد فیلم های بسته بندی زیست تخریب پذیر و سازگار با محیط زیست افزایش یافته است. فیلم های خوراکی مختلفی در صنعت قابل استفاده می باشد که کارایی آن ها به خواص مکانیکی، شکل پذیری و ترکیباتشان بستگی دارد. آب پنیر محصول جانبی صنعت پنیر سازی می باشد که با دارا بودن خواص تغذیه ای و عملکردی بالا، به طور گسترده در صنعت غذا به کار می رود. فیلم ها و پوشش های پروتئین آب پنیر علاوه بر باز دارندگی نسبت به اکسیژن، چربی و عطر و طعم مزایای دیگری از جمله افزایش براقی محصول و قدرت امولسیون کنندگی بالا را نیز دارند ولی در برابر بخار آب اثر ممانعتی خوبی ندارند. برای اصلاح این فیلم ها و همچنین جهت بهبود عملکرد آنها استفاده از روش هایی از قبیل رفتار آنزیمی، اضافه کردن پلاستی سائزر و ترکیب با مواد آب گریز پیشنهاد شده است. در این تحقیق، کاربرد پوشش پروتئین آب پنیر در بسته بندی محصولات مختلف گردآوری شده است.

## کلمات کلیدی:

پروتئین آب پنیر، پوشش خوراکی، کیفیت، زمان ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334150>

