

## عنوان مقاله:

تهیه و ارزیابی فیلم های نشاسته سیب زمینی حاوی اسانس مرزه به عنوان یک بسته بندی فعال

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهشید عباس زاده عراقی نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

عبدالرضا محمدی نافچی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

## خلاصه مقاله:

کاربرد فیلم های خوراکی روشی است که با توجه به مشکلات مربوط به تولید و مصرف مواد غذایی به ویژه مواردی مانند ایمنی، کیفیت، سلامت و بهداشت، بهبود شرایط ظاهری و بسته بندی مناسب و نهایتاً توجه به اقتصاد تولید، می تواند نقش موثری در توسعه صنایع غذایی داشته باشد. هدف از این مطالعه بررسی تهیه فیلم های نشاسته ای ترکیب شده با اسانس مرزه به منظور استفاده در بسته بندی مواد غذایی به جای کاربرد اولیه غیر قابل تجزیه و بازیافت می باشد. بدین منظور اسانس مرزه غلظت های (0%، 10%، 20% و 30%) و پلاستی سایزر 40% به نشاسته سیب زمینی اضافه شد. در این مطالعه مشخصه های رنگ سنجی و خواص ضد میکروبی فیلم های نشاسته سیب زمینی مورد بررسی قرار گرفت. با افزایش غلظت اسانس مرزه از شفافیت فیلم های نشاسته سیب زمینی کاسته شده و فیلم ها رو به قرمزی و زردی افزایش رنگ داشتند. خاصیت ضد میکروبی فیلم با افزایش غلظت اسانس افزایش معنی داری یافت.

## کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، نشاسته سیب زمینی، اسانس مرزه، مشخصه های رنگی، استافیلوکوکوس اورئوس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334158>

