

عنوان مقاله:

استفاده از پوششهای بیوپلیمری به عنوان راهی به منظور افزایش عمر ماندگاری آجیل ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ترگل نجاران طوسی - دانشجوی کارشناسی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

نوشین آراسته قادرآباد - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

آلودگی توسط پلاستیک های سنتزی بخش عمده ای از آلودگی محیط زیست در کشورهای صنعتی و همچنین در کشورهای رو به رشد مانند ایران را تشکیل می دهد. نگرانی از آلودگی های محیط زیست توسط پلیمرهای سنتزی، پژوهشگران را به تحقیق بر روی امکان استفاده از پلیمرهای طبیعی زیست تخریب پذیر در تولید مواد بسته بندی واداشته است. آجیلها، بادام زمینی ودانه های روغنی از جمله مواد غذایی هستند که می توانند در اشکال مختلف و به صورت محصولات متنوع مورد استفاده قرار گیرند. انواع رایج فساد آجیل ها عبارتند از: اکسیداسیون چربی (که منجر به تند شدگی و بیاتی می شود)، مرطوب شدن در اثر جذب رطوبت و کاهش عطر و طعم در اثر رطوبت و اکسیژن. همچنین احتمال بروز فساد میکروبی نیز وجود دارد. شرایط انبارداری، افزودن آنتی اکسیدانها و بسته بندی مناسب از جمله مواردی می باشند که تاثیر بسیار زیادی بر روی ماندگاری آجی لها دارند. مزایای استفاده از پوشش های خوراکی برای آجیلها شامل: بازدارندگی نسبت به اکسیژن و عطر و طعم، کاهش استفاده از بسته بندی و هزینه، بهبود ظاهر محصول، بازدارندگی نسبت به روغن و... می باشد که به تفصیل در ادامه راجع به آن توضیح داده خواهد شد.

کلمات کلیدی:

آجیل، بیوپلیمر، کیفیت، ماندگاری، فساد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334285>

