

عنوان مقاله:

ایمنی غذا با استفاده از تکنولوژی نانو و بررسی ویژگی های فیلم های تهیه شده از نانوبیوپلیمر نشاسته خاک رس در صنعت بسته بندی مواد غذایی

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

مأده السادات محسنی - کارشناس ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساری

خلاصه مقاله:

افزایش ماندگاری محصولات غذایی در طی چرخه توزیع آن ها نیازمند نسل جدید از بسته بندی هاست. در سال های اخیر فناوری نانو به طور فزاینده ای در صنایع غذایی به ویژه به منظور افزایش امنیت غذایی استفاده شده است. بخش عظیمی از محصولات تولیدی کشورمان به دلیل شرایط نامناسب نگهداری و بسته بندی، کیفیت بازار پسندی خود را از دست داده است و تا حد زیادی به اقتصاد کشورمان لطمه وارد کرده است. در واقع هدف کلیدی از بسته بندی نانوظولانی نمودن عمر انباری با بهبود عملکردهای ممانعتی بسته بندی غذا برای کاهش تغییر گاز، رطوبت، و نیز انتشار نور UV می باشد. بعنوان مثال استفاده از نانوبیوپلیمرهای نشاسته- خاک رس میزان جذب آب و عبوردهی بخار آب را کاهش می دهد. در این مقاله مروری بر اساس تحقیقات انجام شده نانو کمپوزیت های نشاسته خاک رس نسل جدیدی از این فیلم ها را به ارمغان آورده است که ضمن حفظ مقاومت فیزیکی، مکانیکی، حرارتی مقاومت در برابر جذب آب و زیست تخریب پذیری این نانو کمپوزیت ها مورد مطالعه واقع شده است.

کلمات کلیدی:

نانوتکنولوژی، امنیت غذایی، بسته بندی، نانوبیوپلیمر، نانوکامپوزیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343353>

