

عنوان مقاله:

اهمیت فناوری نانو در بسته بندی ضد میکروبی گوشت و فرآورده های جانبی

محل انتشار:

اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

رقیه دژ - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی مواد طراحی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور - نور - ایران

بهزاد علاء الدینی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور - نور - ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به موضوع، ابتدا به تعریفی از بسته بندی فعال و ذکر سه مفهوم اساسی در این نوع بسته بندی پرداخته شده است. در ادامه، مبحث بسته بندی ضد میکروبی در محصولات گوشتی به طور گسترده تر عنوان شده و از روش های بسیار متنوع مطرح در این نوع بسته بندی، استفاده از فلز نقره به عنوان متداولترین و مهمترین روش منتخب و تشریح شده است. در پایان نحوه عملکرد ضد میکروبی نانوذرات نقره به عنوان اصلی ترین مطلب این مقاله مروری شرح داده شده است. هدف از طرح این مقاله آشنایی با ویژگی ها و نحوه فعالیت نانو ذرات نقره به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی قوی می باشد. با توجه به پیشینه طولانی کاربرد این فلز، آزمایش های بسیاری در این زمینه صورت گرفته که اثرات مثبت و منحصر به فرد و قابلیت های بسیار گسترده این نانو ذره را به اثبات می رسانند.

کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، بسته بندی ضد میکروبی، نانوذرات نقره، نانو کامپوزیت نقره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/412228>

