

عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی با منشاء پروتئین

محل انتشار:

همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

سمیرا پورحمزه - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

تحقیق و توسعه در مورد فیلم های تهیه شده از انواع پروتئین های کشاورزی حدود 20 سال است که صورت گرفته اما بدلیل تقاضا برای جایگزین های بهتر و بدون مشکل برای محیط زیست (همچون پوشش های پلاستیکی و پلیمری نفتی) از اهمیت بالایی برخوردارند. به همین دلیل فیلم ها از منابع قابل تجدید همچون کازئین آب پنیر، سویا، زئین ذرت، کلاژن، گلوتن گندم، کراتین و آلبومین تخم مرغ تهیه می شوند. آنهایی که از پروتئین های گیاهی تهیه شده اند تأثیر مثبتی بر اقتصاد فرآوری غذاها دارند. ویژگی های ذاتی پروتئین ها آنها را تبدیل به مواد شروع کننده ی خوبی برای فیلم ها و پوشش ها کرده است. فیلم های پروتئین و لفاف ها نیز به لحاظ زیستی قابل تجزیه بوده و توانایی تبدیل به کمپوست را دارند. چون تجزیه می شوندف منبع نیتروژنی خوبی برای زمین و خاک فراهم می آورند. پیشرفت های زیادی در حوزه ی تحقیق و توسعه ی فیلم های خوراکی پروتئینی صورت گرفته است. فیلم ها و پوشش های خوراکی تهیه شده با پروتئین هاف به خوبی به استانداردهای EPA و مدیریت پسماند شهری منطبق می باشد. EPA سیستم های بسته بندی خالصی را ارائه کرده که مقدار مواد سمی را در بسته بندی کاهش و میزان صدمه به محصولات غذایی را کاهش می دهد. فیلم های پروتئینی خوراکی می توانند پیچیدگی سیستم های بسته بندی را کاهش دهند. فیلم های خوراکی پروتئینی جدایی از توانایی مقابله با مهاجرت رطوبت و گاز بداخل محصول، می توانند به عنوان حامل هایی برای انواع ترکیبات و مواد عملکردی، بکار روند. از جمله آنتی اکسیدان ها عوامل آنتی میکروبی، طعم دهنده ها و رنگ کننده ها که می توانند عملکرد بسته بندی را ارتقا دهند.

کلمات کلیدی:

فیلم های خوراکی پروتئین، بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/415081>

