

عنوان مقاله:

بررسی عملکرد فیلم های پلیمری بسته بندی در افزایش زمان ماندگاری فرآورده های پروتئینی

محل انتشار:

سومین همایش ملی تکنولوژی های نوین در شیمی، پتروشیمی و نانو ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مینا بهاروند - دانشکده مهندسی شیمی و نفت، دانشگاه صنعتی شریف، تهران، ایران

رضا روستا آزاد - دانشکده مهندسی شیمی و نفت، دانشگاه صنعتی شریف، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه حجم عظیمی از فرآورده های پروتئینی همچون پودر تخم مرغ، شیر خشک، سوپ آماده و فرآورده های گوشتی در بسته بندی های مختلف به بازار عرضه و مورد استفاده قرار می گیرد. بدیهی است اولین و مهمترین عملکرد بسته بندی این محصولات جلوگیری از فساد و افزایش زمان ماندگاری آنها میباشد. در این مقاله انتخاب یک پوشش مناسب برای بسته بندی پروتئین ها براساس ممانعت از رشد میکروارگانیسم ها مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور گوشت قرمز به عنوان مدل انتخاب شد و عملکرد چند نوع فیلم پلیمری در شرایط مشابه از نظر جلوگیری از آلودگی های میکروبی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج حاصل نشان میدهد از بین فیلمهای مورد استفاده شامل پلی اتیلن سنگین مناسبترین پوشش از این نظر می باشد

کلمات کلیدی:

پروتئین - بسته بندی - فیلم - پلیمر - آلودگی میکروبی - فساد - میکروارگانیسم - گوشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/490920>

