

عنوان مقاله:

کاربرد بسته بندیهای فعال تجاری در گوشت تازه

محل انتشار:

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

آرزو عباسی - دانشجوی دکترا مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

گوشت تازه یکی از فساد پذیرترین مواد غذایی است، که در صورت فساد منجر به ایجاد بیماری های شدید می شود. از این رو، سیستم های نوین بسته بندی، به طور مداوم در پاسخ به تقاضاهای رو به رشد جامعه امروزی، نسبت به ارائه محصولاتی گوشتی تازه با کیفیت و ایمنی بهبود یافته، در حال پیشرفت می باشند. در این بین، به کارگیری تکنولوژیهای مختلف بسته بندی فعال در حفظ کیفیت و گسترش زمان ماندگاری و ایمنی محصولات گوشتی، از جایگاه ویژه ای برخوردار است. به طوری که امروزه انواع مختلف بسته بندی های فعال تجاری، نظیر جاذب رطوبت جاذب اکسیژن، رهاسازی های دی اکسید کربن و بسته بندی های ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی در دسترس می باشند.

کلمات کلیدی:

گوشی تازه، بسته بندی های فعال تجاری، جاذب های رطوبت، جاذب های اکسیژن، رها دی اکسید کربن، بسته بندی های ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/512913>

