

عنوان مقاله:

تاثیر اسانس مرزه خوزستانی بر ویژگی های فیزیکی و نفوذپذیری فیلم خوراکی برپایه کربوکسی متیل سلولز

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فاطمه انداچه - مرکز تحقیقات علوم دارویی، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران - ایران

مریم مصلحی شاد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد صفادشت، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران - ایران

سعیده شجاعی علی آبادی - گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

افزودن ترکیبات ضد میکروبی مانند اسانس های گیاهی به بسته بندی مواد غذایی نوعی از بسته بندی فعال محسوب می شود. هدف این پژوهش بررسی اثر اسانس مرزه خوزستانی بر ویژگی های فیزیکی و نفوذپذیری فیلم خوراکی برپایه کربوکسی متیل سلولز می باشد. در این مطالعه فیلم ضد میکروبی بر پایه کربوکسی متیل سلولز (CMC) (را با افزودن اسانس مرزه خوزستانی در سه غلظت مختلف (6/1، 4/2، 2/3%) تولید شده است. نتایج آزمایشات نشان داده است که افزودن اسانس مرزه خوزستانی اثر قابل توجهی (05/0

کلمات کلیدی:

اسانس، مرزه خوزستانی، کربوکسی متیل سلولز، بسته بندی ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574032>

