

عنوان مقاله:

استفاده از میکروارگانیسمهای جاذب اکسیژن به منظور افزایش زمان ماندگاری محصولات غذایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مرضیه موسوی نسب - استاد بخش علوم و صنایع غذایی و رییس گروه پژوهشی فرآوری آبزیان، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

سارا خشنودی نیا - دانشجوی دکترا علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

در طول نگهداری مواد غذایی اکسیژن به عنوان گازی نامطلوب شناخته میشود. این گاز واکنشهای تخریبی چون رنسدیتی اکسایشی، بد رنگی، کاهش ارزش غذایی و رشد میکروبها را به دنبال دارد. جاذب اکسیژن ترکیبی است که میتواند محتوی اکسیژن محیط را به طریق شیمیایی و یا زیستی کاهش دهد. علیرغم اینکه جاذبهای اکسیژن بر پایه واکنشهای شیمیایی امروزه به مقدار زیادی در دسترس هستند، با این حال جاذبهای مبتنی بر ترکیبهای طبیعی و بیولوژیک مزایای زیادی از جمله سلامت، سازگاری با محیط زیست و هزینهای مناسب را ارائه میکنند. استفاده از میکروارگانیسمهای هوازی (به طور ویژه مخمرها و اسید لاکتیک باکتریها) به عنوان جاذب اکسیژن توانایی بالقوهای در صنعت بستهبندی دارد. عموماً میکروارگانیسمهای هوازی در یک بستر مناسب تثبیت میشوند و با تنفس خود اکسیژن را از سرفضای بستهبندی میزدایند. این مقاله ضمن معرفی جاذبهای اکسیژن بر پایه میکروارگانیسمها به بررسی چگونگی عملکرد این جاذبها، کاربردها، مزایا و چالشها و در نهایت چشمانداز آینده و جایگاه این جاذبها میپردازد

کلمات کلیدی:

اکسیداسیون، جاذب اکسیژن، میکروارگانیسمهای هوازی، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574376>

