

عنوان مقاله:

بسته بندی های نوین در حفظ میوه ها و سبزی های تازه برش خورده

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زهره دوستی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش تکنولوژی، دانشگاه فردوسی مشهد

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

خلاصه مقاله:

نوآوری ها همچنان در صنعت بسته بندی مواد غذایی در حال افزایش است و هدف آن، ایجاد سامانه نگهداری مناسب برای غذا، حفظ ایمنی و کیفیت میکروبی و شیمیایی غذا در عین حال ایجاد جذابیت بیشتر به منظور بازاریابی محصول می باشد. بسته بندی مواد موجب حفظ حفاظت از مواد خوراکی در برابر چالش های پیرامونی می گردد. این مواد می تواند رطوبت، گازها و مهاجرت لیپید را کنترل کرده و می توانند به عنوان موادی محافظ برای افزودنی ها و مواد مغذی عمل کنند استفاده از مواد بسته بندی ضد میکروبی در بسته بندی مواد غذایی می تواند آلودگی سطوح تولید مواد غذایی را در طول انبار، حمل و نقل، و اداره کردن به حداقل برساند. بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) با اکسیژن بالا (100 – 70 درصد)، نشان داده است بر بسیاری از معایب بسته بندی هوای معمولی و MAP با اکسیژن پایین غلبه میکند. MAP اکسیژن بالا، برای مهار تغییرات آنزیمی رنگ، جلوگیری از واکنش های تخمیر بی هوازی و مهار رشد میکروبی با نتیجه گسترش ماندگاری محصولات آماده ی مصرف نشان داده است. اخیرا گرایش به استفاده از پوشش ها و فیلم های خوراکی فعال در بسته بندی مواد غذایی، به دلیل تاثیر مثبت در ماندگاری بالای محصولات، افزایش چشمگیری داشته است. فیلم ها و پوشش های خوراکی لایه نازکی از بیوپلیمرهای قابل خوردن می باشند که علاوه بر نقش های عمومی که می بایست یک نوع بسته بندی ماده غذایی داشته باشد، می توانند در فرم بسته بندی فعال دارای ترکیبات حاوی مواد ضد میکروبی، آنتی اکسیدان و مواد افزودنی دیگر (مانند مواد طعم دهنده، رنگ دهنده و غیره) باشند که در مجموع باعث حفظ ارزش غذایی، خواص ارگانولپتیک، افزایش زمان ماندگاری و ایمنی مواد غذایی می گردند.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، بسته بندی با اکسیژن بالا، پوشش های خوراکی، ایمنی مواد غذایی، بسته بندی ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615572>

