

عنوان مقاله:

تاثیر آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی چندین عصاره گیاهی روی فیلم های خوراکی بر پایه پروتیین

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

هاله همتی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه

رقیه اشرفی یورقانلو - استادیار دانشگاه فنی و حرفه ای، گروه صنایع غذایی

احسان مقدس کیا - دانشجوی دکترای صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

ساره صالحیان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

مهم ترین تاثیر فیلم های خوراکی در تکنولوژی مواد غذایی، طولانی کردن عمر ماندگاری بهبود کیفیت محصولات غذایی تازه و فرآوری شده است. همچنین با ممانعت از اتلاف آب، تغییرات طعم یا رنگ نقش محافظتی دارند. با ممانعت کنندگی از اکسیژن نقش جلوگیری از رشد میکروب ها و تند شدن محصول را نیز دارند، این فیلم ها حاوی ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی می باشند. ترکیبات ضد میکروبی به فیلم تثبیت می شوند این ترکیبات ممکن است آنزیم های نظیر لیزوزیم، لاکتوپرواکسیدازو روغن های اسانس گیاهی باشند. استفاده از اسانس های گیاهی علاوه بر خاصیت ضد میکروبی، خاصیت آنتی اکسیدانی را نیز افزایش داده و فیلم برای مدت طولانی تری این خاصیت را حفظ می کند. به منظور کنترل میکرواورگانیزم های نامطلوب در سطح مواد غذایی مواد ضد میکروبی می توانند در داخل فیلم های بسته بندی به کار گرفته شوند. استفاده از اسانس های گیاهی در ترکیب مواد بسته بندی نیز نوعی بسته بندی ضد میکروبی می باشد.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، اسانس گیاه، ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/639921>

