

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد گوجه فرنگی در صنایع غذایی و استفاده از پوشش های پلی ساکاریدی در جهت افزایش عمر ماندگاری محصول

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

سالار محمودلو - مسیول فنی شرکت گلچین خزر، بابل، ایران

پیمان احمدی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت ا... آملی، گروه صنایع غذایی، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه با افزایش آگاهی مصرف کنندگان در زمینه استفاده از محصولات غذایی سالم و مغذی، مصرف میوه ها و سبزیجات بصورت تازه خوری در طی سال های اخیر روندی صعودی را نشان داده است. این در حالیست که در اکثر مواقع، تولید این نوع محصولات کشاورزی در مقطع خاصی از سال زراعی صورت می پذیرد و همچنین فاصله نسبتا طولانی محل تولید و عرضه آنها باعث می شود امکان دسترسی مصرف کنندگان به محصولات تازه کمتر گردد. کیفیت میوه ها و سبزیجات تازه و در نتیجه ماندگاری آنها به علت تغییراتی نظیر افت رطوبت، قهوه ای شدن آنزیمی، فساد و تخریب بافتی محصول، رشد میکروبی و ... کاهش می یابد. اکسیژن در بسیاری از واکنش های نامطلوب در مواد غذایی نظیر تند شدگی چربی ها و روغن ها، رشد میکرو ارگانیزم ها، قهوه ای شدن آنزیمی و تخریب ویتامین ها نقش دارد. همچنین برای انجام تنفس در بافت های تازه میوه ها و سبزیجات اکسیژن نقشی کلیدی دارد، مهمترین چالش های پیش رو در فرآیند نگهداری میوه ها و سبزیجات می باشد، بنابراین استفاده از پوشاندن سطح میوه ها و سبزی ها با مواد پوشش دهنده خوراکی، می توان تخریب آنها را به تعویق انداخت. پوشش های غذایی مورد استفاده در واقع به عنوان غشای نیمه تراوا در برابر گازها و بخارها عمل می کنند. پوشش خوراکی قادر به تقویت و یا جایگزینی بسیاری از روش های نگهداری میوه ها و سبزی های تازه هستند.

## کلمات کلیدی:

گوجه، پوشش های خوراکی، عمر ماندگاری، صنایع غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647327>

