

عنوان مقاله:

مروری بر نقش پوشش کیتوزان غنی شده با اسانس گیاه گزنه بر روی نگهداری برش های بادمجان

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مایده السادات سید نوری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا...
آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

یحیی مقصودلو - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

گروهی موسوم به مصرف کنندگان سبز خواهان استفاده از غذاهای طبیعی، بدون افزودنی های شیمیایی، به لحاظ میکروبی سالم و نیز بسته بندی شده در مواد مناسب به لحاظ زیست محیطی می باشند از این رو به نظر می رسد با توجه به رویکرد اهمیت سلامت جوامع انسانی مصرف کننده، و نیز تمایل بیشتر مصرف کنندگان برای استفاده از ترکیبات طبیعی، به کارگیری این ترکیبات با خاصیت ضد میکروبی و ضد اکسیدانی می تواند راه جالبی برای کنترل رشد میکروبی و افزایش زمان ماندگاری فرآورده های غذایی باشد، با توجه به مجموعه توانایی های خاص کیتوزان و قابلیت تشکیل پوشش و فیلم آن به نظر می رسد می توان با کمک افزودنی های مختلف از جمله اسانس گزنه خواص د باکتریایی و ضد اکسیداسیونی این ترکیب را نیز تقویت کرده و از آن جهت نگهداری برش های بادمجان با حساسیت به قهوه ای شدن و فساد اکسیداسیونی در شرایط مختلف بهره برد. بنابراین امکان استفاده از پوشش های زیستی حاوی اسانس گزنه در پوشش فرآورده هایی با سطح رطوبت بالا مانند برش بادمجان امکان پذیر است.

کلمات کلیدی:

کیتوزان، گزنه، بادمجان، پوشش های خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647355>

