

عنوان مقاله:

اثر پوشش های خوراکی بر زمان ماندگاری محصولات غذایی

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مبینا میرزایی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، تهران، ایران- عضو انجمن علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، ته

دل افروز شکریان - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، تهران، ایران- عضو انجمن علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، ته

مونا صفری کلیشمی - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

پوشش های خوراکی در کیفیت و ماندگاری مواد غذایی نقش مهمی دارند و با ایجاد اتمسفر اصلاح شده و جذب رطوبت ماندگاری مواد غذایی را افزایش می دهند. این پوشش ها نسبت به پوشش های سنتزی سازگاری بیشتری با غذا دارند. به علت زیست کافت بودن باعث آلودگی محیط زیست نمی شوند. پوشش ها دارای ارزش تغذیه ای بوده، از رشد کپک ها جلوگیری کرده و همچنین فساد را به تعویق انداخته. البته این پوشش ها دارای ضعف هایی نیز بوده از جمله استحکام کم و خواص مکانیکی ضعیف تر در مقایسه با پوشش های سنتزی بوده، اما باید توجه داشت که این نقایص قابل اصلاح می باشند. همچنین می توان گفت پوشش های خوراکی لایه ای نازک بوده که به عنوان محافظ جهت افزایش ماندگاری روی محصولات قرار داده می شود. امروزه کاربرد لفاف های خوراکی در پوشش دادن انواع مواد غذایی رواج یافته و این پوشش ها تا حد زیادی در حال جایگزین شدن به جای پوشش های سنتزی می باشند.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، اتمسفر اصلاح شده، زیست کافت، فساد، ماندگاری، لفاف خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749400>

