

عنوان مقاله:

غشای بیوپلیمری جهت بسته بندی جیره غذایی

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری پدافند جنگ های نوین (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مینو صدری - دانشگاه صنعتی مالک اشتر، مجتمع شیمی و مهندسی شیمی، پژوهشکده علوم و فناوری زیستی

سمیرا صمدیه

خلاصه مقاله:

توجه به جیره غذایی نظامیان با توجه به شرایط کاری آن ها از اهمیت ویژه ای برخوردار است. جیره جنگی نامناسب می تواند تا حد زیادی بر عملکرد سربازان در میدان کارزار تاثیر منفی داشته باشد و با توجه به شرایط کاری آنها اهمیت خاصی دارد. این جیره های غذایی از طیف گسترده ای برخوردار است. نیروهای نظامی در قالب نیروهای زمینی، هوایی، دریایی، چریکی و برون مرزی از جیره های غذایی متنوعی باید برخوردار باشند. یکی از مهم ترین عوامل در این زمینه بسته بندی جیره های غذایی است. در پژوهش حاضر از کامپوزیت کیتوسان و ژلاتین و افزودنی عسل با خاصیت آنتی باکتریالی برای تهیه غشای بیوپلیمری مورد مطالعه قرار گرفت. با توجه به نتایج حاصل از بررسی های انجام شده با استفاده از تست آنتی باکتریال و تست مکانیکی از غشاهای کامپوزیتی تهیه شده به دلیل آنتی باکتریال بودن و داشتن انعطاف پذیری مناسب میتوان به عنوان پوشش مطلوب در صنایع غذایی و دفاعی استفاده نمود

کلمات کلیدی:

کیتوسان، ژلاتین، بسته بندی مواد غذایی، تست مکانیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762206>

