

عنوان مقاله:

اثر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده و لفاف های انعطاف پذیر چند لایه بر رشد باکتری های کلی فرم کشک خشک

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

مهدخت مرادی پور

نازنین زند

سیمین اسداللهی

خلاصه مقاله:

مقدمه: در این مطالعه اثر غلظت های سه نوع مخلوط گازی (دی اکسیدکربن، نیتروژن، اکسیژن) و نیز شرایط تحت خلاء و بسته بندی بدون تزریق گاز و 3 نوع فیلم قابل انعطاف چندلایه برای افزایش زمان ماندگاری کشک خشک در شرایط دمای محیط (0C20) مورد بررسی قرار گرفت. مواد و روش ها: در این تحقیق شرایط عادی (بسته بندی بدون تزریق گاز) به عنوان نمونه شاهد با 4 نوع بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده {ترکیب گازی (CO2 30% و N2 70%) و ترکیب گازی (CO2 70% و N2 30%) و ترکیب گازی (N2 48% و CO2 48% و CO2 4% و O2)} و تحت خلاء مقایسه گردید. این نمونه ها (کشک خشک) در بسته های با فیلم قابل انعطاف، لفاف 3 لایه PET(12)/AL (80) LLD ((12)/ لفاف 4 لایه، LLD (12)/ PET (12) /AL(7) و لفاف 3 لایه (80) LLD ((80) و لفاف 3 لایه (80) LLD ((80) /PET (12)/AL(7) بسته بندی شد. نمونه های بسته بندی شده، در زمان های مختلف (شصت روز) مورد آزمون شمارش کلی فرم، شمارش کپک و مخمر، شمارش کلی باکترهای هوازی و آزمون شیمیایی pH قرار گرفتند و به منظور آنالیز داده و مقایسه میانگین ها با روش دانکن ($P < 0.05$) از نرم افزارهای SPSS نسخه 22 استفاده گردید.

کلمات کلیدی:

بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده، باکتری های هوازی، کشک خشک، لفاف های انعطاف پذیر چند لایه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/810673>

