

عنوان مقاله:

پوشش های بیوپلیمری جهت افزایش کیفیت میوه ها و سبزی ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ندا قسامی - کارشناس کنترل مواد غذایی و بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

زهراسفندیاری - مدیر واحد تحقیق و توسعه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

پوشش های خوراکی مورد استفاده بر روی میوه ها و سبزیجات از ترکیبات طبیعی متعددی (چربی ها، رزین ها، کربوهیدرات ها و پروتئین ها) تولید می شوند. جهت بهبود خواص کاربردی و کاهش معایب پوشش های خوراکی معمولا از ترکیب چند نوع بیوپلیمر در تولید پوشش استفاده می شود. افزودن پروتئین به پوشش های کربوهیدراتی، بسته به نوع پروتئین می تواند نفوذ پذیری نسبت به بخار آب را تحت تاثیر قرار دهد. نفوذپذیری پوشش ممکن است تحت تاثیر برخی از فاکتورها تغییر کند. بنابراین در انتخاب یک پوشش برای یک محصول خاص بایستی ویژگی های خود محصول و شرایط نگهداری و عرضه آن و همچنین خواص پوشش های مختلف در آن شرایط نگهداری، مورد توجه قرار گیرد تا پوششی مناسب و با بیشترین کارایی برای افزایش ماندگاری محصول مورد نظر انتخاب شود. برخی از پارامترهایی که می توانند خواص کاربردی پوشش را تحت تاثیر قرار دهند عبارتند از: دما، نرم کننده ها، ماهیت پلیمر و شرایط تولید، ترکیب با مواد آبریز. مزیت های استفاده از پوشش های خوراکی بر روی میوه ها و سبزی های تازه و نیمه فرآوری شده عبارتند از: کاهش سرعت و شدت فسادهای میکروبی، بیوشیمیایی و شیمیایی، به تاخیر انداختن تغییرات رنگ، بهبود ظاهر و جلای محصول، کاهش افت ترکیبات عطر و طعمی، امکان افزایش پایداری میکروبی محصول با افزودن ترکیبات ضد میکروبی به فرمولاسیون پوشش (بسته بندی فعال)، کاهش افت آب و تبادل رطوبت بین قطعات محصول در مورد میوه ها و سبزی های نیمه فرآوری شده، ایجاد اتمسفر اصلاح شده در محصول و در نتیجه به تاخیر انداختن رسیدگی در میوه های کلایمکتریک

کلمات کلیدی:

پوشش، میوه، سبزی، بیوپلیمر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/810690>

