

عنوان مقاله:

جایگاه و اهمیت بسته بندی ضد میکروبی در صنایع غذایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی اصلاح الگوی مصرف با محوریت منابع طبیعی، کشاورزی و دامپزشکی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مهران مرادی - گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه ارومیه

حسین تاجیک - دانشیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی دانشگاه دامپزشکی دانشگاه

سیدمهدی رضوی روحانی

سیدسیاوش ساعی دهکردی

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر پیشرفتهای چشمگیری در زمینه بسته بندی و با هدف بهبود خصوصیات فیزیکی، شیمیایی، میکروبی و ارگانولپتیک مواد غذایی صورت گرفته است. در بسته بندیهای معمول یا غیرفعال، که با استفاده از یکسری ترکیبات جنس پلاستیک، چوب و شیشه انجام می گیرد. هدف اصلی فراهم نمودن یک لایه نفوذناپذیر بر روی ماده غذایی است در حالیکه در نوع دیگر بنام بسته بندی فعال، بمنظور بهبود خصوصیات پوشش و افزایش ماندگاری ماده غذایی از یکسری ترکیبات طبیعی و یا سنتتیک در پوشش بسته بندی استفاده می شود. بسته بندی ضد میکروبی، یک نوع بسته بندی فعال بوده که در آن بمنظور کنترل فساد شیمیایی و کنترل عوامل پاتوژن و فساد، از یکسری از افزودنیهای غذایی همچون مواد ضد میکروبی و آنتی اکسیدان در داخل پوشش و یا بسته بندی مواد غذایی استفاده می گردد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی ضد میکروبی، مواد غذایی، پلیمرهای طبیعی، مواد ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/88687>

