

عنوان مقاله:

جلوگیری از اتلاف و ضایع نمودن مواد غذایی با استفاده از روشهای نوین بسته بندی بمنظور اصلاح الگوی مصرف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رضا شهرکی

مهدی شیبانی صفت

بهروز میر

سعیده شهرکی

خلاصه مقاله:

فساد در حقیقت ناشی از تخریب میکروبی و یا واکنشهای شیمیایی است که موجب تغییراتی در محصول می شود و ممکن است کیفیت آن را کاهش داده و خطر بالقوه ای برای سلامتی ایجاد کند و سرانجام به زیان اقتصادی قابل توجهی منتهی شود. یکی از راهکارهای مهم در به حداقل رساندن فساد مواد غذایی، استفاده از بسته بندی صحیح و متناسب با محصول در تمامی مراحل تولید ماده غذایی است در حقیقت بسته بندی نظام بهم پیوسته ای از آماده سازی کالا برای حمل و نقل، توزیع، نگهداری، فروش و مصرف نهایی آن می باشد. در جایی که روشهای بسته بندی ضعیف باشد یا وجود نداشته باشد مقادیر زیادی از غذا و کالاهای دیگر از بین خواهد رفت. اگر سطح بسته بندی (چه کمی و چه کیفی) افزایش یابد اتلاف غذا کمتر خواهد بود.

کلمات کلیدی:

فساد، اتمسفر اصلاح شده (MAP)، اتمسفر کنترل شده (Controlled Atmosphere Packaging)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/88774>

