

عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی ضد میکروبی و کاربرد آن ها در صنعت غذا

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی و سومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

زهرا زارعی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد

فریده طباطبایی یزدی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد

سیدعلی مرتضوی - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد

خلاصه مقاله:

در طول سال های گذشته تحقیقات قابل توجهی جهت توسعه تولید فیلم ها و پوشش های خوراکی ساخته شده از انواع کالاهای کشاورزی یا زباله های صنعتی مواد غذایی انجام شده است. پوشش ها و فیلم های خوراکی به منظور حفظ رطوبت، چربی و عطر و طعم ماده غذایی که پیوسته بین مواد مختلف و محیط اطراف در حال جابجایی و تغییر می باشد، استفاده می گردد. از مهمترین مزایای این پوشش ها و فیلم ها در مقایسه با بسته بندی های سنتزی، خوراکی بودن و قابلیت مصرف آن ها به همراه ماده غذایی می باشد. این بسته بندی های خوراکی می توانند حاوی طیف گستره ای از افزودنی های غذایی از جمله ترکیبات ضد میکروبی باشند که زمان ماندگاری محصول را افزایش و خطر آلودگی آن ها را کاهش می دهند. این ترکیبات ضد میکروبی مورد استفاده باید توسط سازمان های مربوطه به عنوان افزودنی های مواد غذایی یا ترکیبات ایمن مورد تایید قرار گیرند. از جمله این ترکیبات می توان به بنزوئیک اسید، کیتوزان، نایزین و ... اشاره کرد که در بسته بندی انواع میوه ها و سبزیجات، پنیر، گوشت و فرآورده های گوشتی کاربرد دارند.

کلمات کلیدی:

افزایش ماندگاری، ترکیب ضد میکروبی، فیلم و پوشش خوراکی، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/906564>

