

عنوان مقاله:

مراحل مهم در طراحی بسته بندی میوه ها و سبزیجات با اتمسفر اصلاح شده (MAP)

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 7، شماره 27 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

بهجت تاج الدین - عضو هیئت علمی، مهندسی بسته بندی، موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه بسته بندی با روش اتمسفر اصلاح شده همانند سایر کشورها، در ایران شناخته شده و کاربرد تجاری آن برای بسیاری از محصولات رو به افزایش می باشد. این روش، به معنای بسته بندی یک محصول فسادپذیر در اتمسفری که ترکیب آن با ترکیب اتمسفر معمولی متفاوت است. در هنگام بکارگیری این روش بسته بندی، توجه به نکاتی از جمله ضخامت و میزان نفوذپذیری فیلم و همچنین به میزان تنفس محصولات تازه الزامی است. در حالی که، عمل بسته بندی با روش فوق، بر این اساس است که آیا به صورت فعال انجام گیرد یا غیرفعال در این مقاله به تشریح عوامل تاثیرگذار در این روش بسته بندی از جمله ضخامت لایه یا فیلم بسته براساس خصوصیات تنفسی محصول، جرم محصول، و سطح فیلم مورد استفاده برای بسته بندی محصولات تازه ای چون میوه ها و سبزی ها پرداخته شده است تا محصول نهایی، کیفیت بسیار بالایی داشته باشد. میزان نفوذپذیری فیلم بسته بندی به اکسیژن، بایستی به دقت با میزان تنفس محصولات تازه داخل بسته همسان باشد که با کاهش غلظت اکسیژن و افزایش غلظت دی اکسید کربن داخل بسته به وجود می آید. هدف از بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، کاهش میزان تنفس محصول است؛ اما نه به طور کامل که منجر به ایجاد تنفس بی هوازی گردد، چرا که اگر میزان اکسیژن درون بسته ها بیش از حد کاهش یابد، ممکن است منجر به ایجاد تنفس بی هوازی گردد و اگر به میزان تنفس محصولات توجه نشود و مقدار اکسیژن بیش از حد بالا باشد، ماندگاری محصولات طولانی نخواهد بود.

کلمات کلیدی:

بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)، شدت تنفس، میوه ها و سبزی ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/928622>

