

عنوان مقاله:

خاصیت بازدارندگی فیلم های خوراکی در برابر بخار آب و روش های بهبود آن

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 3، شماره 12 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

عیسی دارابی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حبیب اله میرزایی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

روح الله تجلی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

استفاده از فیلم های خوراکی در بسته بندی مواد غذایی، مستلزم آن است که فیلم ها خواص کاربردی (خواص مکانیکی، بازدارندگی در برابر گازها، رطوبت و حرارتی) مطلوبی داشته باشند. در تولید فیلم های خوراکی عمدتاً از پروتئین ها و پلی ساکاریدها، به دلیل توانایی آن ها در ایجاد شبکه پیوسته پلیمری استفاده می شود. ماهیت آبدوستی (هیدروفیل) فیلم های تولید شده از پروتئین ها و پلی ساکاریدها باعث می شود که این قبیل فیلم ها نه تنها خاصیت بازدارندگی ضعیفی در برابر رطوبت داشته باشند بلکه به دلیل جذب آب و افزایش تحرک زنجیرهای پلیمری، نفوذپذیری نسبت به اکسیژن و دی اکسید کربن را نیز افزایش دهند. جهت غلبه بر این مشکل، در فیلم ها می توان از روش هایی مثل: استفاده از فیلم های مرکب و نانوکامپوزیت ها، بهینه سازی شرایط تولید فیلم ها و اصلاح ساختار بیوپلیمرها استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

نفوذپذیری به بخار آب (WVP)، فیلم خوراکی، بیوپلیمر و خاصیت بازدارندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/928735>

