

عنوان مقاله:

استفاده از پوشش های خوراکی روی میوه ها و سبزی های تازه، برش خورده و کم فرایند شده

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی و ششمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسنده:

یونس زاهدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

در زمینه عرضه مواد غذایی بصورت خورده یکی از بخش هایی که شاهد رشد چشمگیری بوده است میوه ها و سبزی های تازه و کم فرایند شده می باشد. افزایش گرایش مردم برای استفاده از مواد غذایی با آماده نظیر سبزیجات و میوه جات تازه و کم فرایند شده باعث شده تا صنعت غذا بدنبال راهکارهایی برای افزایش قابلیت نگهداری و ایمنی میکروبی محصولات تازه باشد. یکی از این راهکارها استفاده از پوشش های خوراکی است. پوشش های خوراکی از منابع تجدیدپذیری مانند چربی ها، پروتئین ها و کربوهیدرات ها تهیه می شوند این پوشش ها علاوه بر اینکه در مقابل رطوبت، گازها و سایر مواد قابلیت بازدارندگی دارند می توانند بعنوان حاملی برای ترکیبات ضد میکروبی، آنتی اکسیدان ها، عطر و طعم و سایر ترکیبات باشند. این مواد کیفیت و ماندگاری میوه جات و سبزیجات تازه و کم فرایند شده را افزایش می دهند. در این مقاله مواردی که مورد بحث قرار می گیرد شامل منطق استفاده از پوشش های خوراکی روی محصولات تازه و کم فرایند شده، چالش های پیش روی توسعه پوشش های کارآمد تامین کننده نیازمندی های خاص میوه ها و سبزی ها، پیشرفت های اخیر در زمینه فن آوری پوشش ها، تکنیک های آنالیز برخی ویژگی های مهم پوشش ها و نیازهای آتی پژوهشی در جهت تجاری سازی و کاربرد گسترده می باشد.

کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، کم فرایند شده، عملگرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/932047>

