

عنوان مقاله:

بررسی تولید نانوبیوکامپوزیت هایی بر پایه نشاسته و کاربرد آنها در بسته بندی مواد غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

سمیرا علیزاده - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

ایرج کریمی ثانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه

سجاد پیرسا - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

مواد بسته بندی بر پایه پلیمرهای طبیعی بصورت فیلم های زیست تخریب پذیر و خوراکی برای افزایش ماندگاری، بهبود کیفیت مواد غذایی و کاهش زباله های حاصل از مواد بسته بندی گسترش یافته اند و در این میان به نشاسته به عنوان زیست پلیمر ترموپلاستیک، قیمت پایین، زیست تخریب پذیری بالا و پتانسیل خوب در صنعت بسته بندی توجه زیادی شده است، ولی بدلیل حساسیت زیاد به آب و خواص مکانیکی محدود آن، بکارگیری نانوذرات نشاسته و تهیه فیلم های نانوکامپوزیت روشی مناسب برای بهبود خواص مواد بسته بندی بر پایه نشاسته شد. نانوکامپوزیت ها از توزیع ذرات با ابعاد نانومتری در ماتریکس مواد فراهم می شوند. به دلیل کاربردهای بسیار زیاد این مواد و همچنین بهبود خصوصیات موادی که با آنها تهیه شده امروزه مطالعه و بررسی نقاط قوت و ضعفشان بسیار مورد توجه قرار گرفته است. در این مطالعه به مروری بر اهمیت روش های تولید نانوکامپوزیت ها، مزایای بسته بندی های تهیه شده با نانوکامپوزیت بر پایه نشاسته، نحوه شکل گیری آنها و روش های اندازه گیری خواص فیزیکی حرارتی و نفوذپذیری آنها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

نانوکامپوزیت نشاسته، بسته بندی زیست تخریب پذیر، خواص حرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957266>

