

عنوان مقاله:

فیلم ها و پوشش های خوراکی نانوفعال: مروری بر روش های تولید، کاربردها و ویژگی ها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

مهسا خلیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

هادی الماسی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

یکی از سیستم های موثر برای محافظت از مواد غذایی در برابر فساد میکروبی یا شیمیایی، استفاده از بسته بندی فعال است. فیلم ها و پوشش های خوراکی میتوانند به عنوان حامل ترکیبات فعال مانند آنتی میکروب ها، آنتیاکسیدان ها و بهبود دهنده های بافت عمل کنند. در سالهای اخیر، درون پوشانی ترکیبات زیست فعال به عنوان روشی موثر جهت افزایش پایداری آنها در شرایط محیطی مختلف مورد استفاده قرار می گیرد. افزودن ترکیبات نگهدارنده به شکل درون پوشانی شده به فرمولاسیون فیلم های فعال مزایای زیادی دارد مانند افزایش پایداری ترکیب زیست فعال، بهبود اختلاط آن با بیوپلیمر تشکیل دهنده فیلم و پوشش، عدم تاثیر منفی روی خواص ظاهری فیلم و پوشش، کنترل رهایش ترکیب به داخل محیط های غذایی، افزایش دسترسی زیستی ترکیب انتشار یافته به ماده غذایی بهبود ویژگی های عملکردی ترکیب زیست فعال با کاهش اندازه ذرات و قطرات آن. انواع مختلف نانوحامل های لیپیدی و بیوپلیمری (پروتئینی و پلی ساکارییدی) می توانند برای در ترکیب با فیلم ها و پوشش ها به کار روند. همچنین فیلم های حاوی ترکیبات فعال درون پوشانی شده (میکرو و نانوکپسول) در افزایش ماندگاری محصولات مختلف غذایی استفاده شده است. در این مقاله مروری، انواع نانوحامل های مورد استفاده در فرمولاسیون فیلم ها و پوشش های خوراکی، تاثیر آنها بر روی خواص فیلم و همچنین کاربردشان در افزایش ماندگاری محصولات غذایی مختلف مورد بحث و بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

درون پوشانی، فیلم و پوشش خوراکی، ترکیب زیست فعال، نانوحامل، افزایش ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957619>

