

عنوان مقاله:

مروری بر انواع بسته بندی های فعال در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

احسان پرنودی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج، ایران

سیمین پورجواهر - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی صنایع غذایی دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه، ارومیه، ایران

جواد اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی شیمی دانشکده فنی و مهندسی دانشگاه رازی، کرمانشاه، ایران

معصومه خادم - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی صنایع غذایی دانشگاه غیرانتفاعی آفاق ارومیه، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر توجه به بسته بندی فعال در تولید مواد غذایی افزایش یافته است که این امر ناشی از این حقیقت است که این نوع بسته در مقایسه با نوع مرسوم تنها مسئول در بر گرفتن و محافظت ماده غذایی در برابر عوامل خارجی نیست، بلکه مزایای دیگری نیز خواهد داشت، مانند کمک به افزایش ماندگاری ماده غذایی با استفاده از عوامل جاذب (رطوبت، اکسیژن و ...)، عوامل آزاد کننده ترکیبات مختلف (اتانول، دی اکسید کلر و ...) و گرم نمودن و سرد نمودن ماده غذایی. در بسته بندی فعال به بسته بندی اجازه داده می شود تا با غذا و محیط اطرافش واکنش متقابل داشته باشد و نقش دینامیکی در نگهداری ماده غذایی بازی نماید. اصلی ترین تکنیک های مورد استفاده در بسته بندی فعال شامل استفاده از تکنولوژی هایی می باشد که اکسیژن، اتیلن، رطوبت، دی اکسید کربن و بو و طعم را جذب کرده و باعث رها شدن موادی چون دی اکسید کربن، مواد ضد میکروبی، آنتی اکسیدان ها و طعم می شود. بسته بندی فعال در مورد انواع گوناگونی از مواد غذایی مانند، نان، کیک، شیرینی، پیتزا، خمیر تازه، پنیر، گوشت و فرآورده های آن و میوه جات مورد استفاده قرار گرفته است. گسترش بسته بندی فعال منجر به پیشرفت در بسیاری از زمینه ها شامل تأخیر در اکسایش، کنترل سرعت تنفس، تأخیر در رشد میکروارگانیسم ها و کنترل انتقال رطوبت شده است.

کلمات کلیدی:

نانوذرات، بسته بندی فعال، بسته خود گرم شونده، بسته خود سرد شونده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563974>

