

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیرات روش های بسته بندی هوشمند و فعال در فراورده های گوشتی و آبزیان

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

محمد ولایت زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز، باشگاه پژوهشگران جوان، کارشناسی ارشد شیلات، اهواز، ایران

خلاصه مقاله:

حفاظت از مواد غذایی از زمان تولید تا هنگام مصرف امر بسیار مهمی است. عوامل بسیاری باعث از بین رفتن ارزش مواد غذایی می شوند که از مهمترین آنها می توان به فساد میکروبی، تغییر ساختار مولکولی، از دست دادن برخی خواص مهم مانند ویتامین ها اشاره کرد. ساده ترین روش برای محافظت از مواد غذایی بسته بندی آن است. بسته بندی مهم ترین عاملی است که امروزه به نام یک علم و صنعتی مفید پیشرفت زیادی نموده است و در جهت توسعه بازرگانی داخلی و بین المللی و بهبود روش های عرضه و ایمنی مواد غذایی بسیار موثر بوده است. به طوری که چهره و نمای کالا بوده و خریدار را قادر به شناسایی محصول خواهد کرد. هدف از بسته بندی افزایش مدت نگهداری محصول و حفظ کامل آن از خطر عوامل فساد درونی و بیرونی و اکسید شدن آن تا زمان مصرف است. نتایج بدست آمده نشان داده است که نهایت قابلیت نگهداری گوشت های نگهداری شده در دمای 3 درجه سانتی گراد در بسته بندی معمولی تا 6 روز در بسته بندی اتمسفر اصلاح شده با نسبت 80 درصد نیتروژن با 20 درصد دی اکسید کربن تا 9 روز و در بسته بندی اتمسفر اصلاح شده با نسبت های 60 درصد نیتروژن با 40 درصد دی اکسید کربن و 50 درصد نیتروژن با 50 درصد دی اکسید کربن تا 15 روز است. مطالعات زیادی نیز بر تاثیر اتمسفر اصلاح شده بر میکروبیولوژی مواد غذایی دریایی صورت گرفته که به صورت تجارتي سیستم اتمسفر اصلاح شده در نگهداری ماهی استفاده می شود که مدت نگهداری ماهی را حدود دو برابر در دمای 0-2 درجه سانتیگراد افزایش می دهد. محصولات ماهی را به نسبت حدود 30 نیت 40 درصد ازت و 20 درصد اکسیژن و 30 درصد دی اکسید کربن بسته بندی می کنند.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، فساد، فرآوری، نگهداری، آبزیان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267335>

