

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده در ایجاد شرایط بهینه و سالم برای محصولات صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

حسین قدمی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان گروه علوم و صنایع غذایی قوچان

فرزانه مرادی ثانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان قوچان

خلاصه مقاله:

روش اتمسفر تغییر یافته یکی از روش های سودمند و مفید در بسته بندی مواد غذایی است این روش به معنای بسته بندی یک محصول فساد پذیر در هوایی است که تغییر یافته و ترکیب آن با ترکیب هوای معمولی فرق می کند یکی از اهداف اصلی توسعه روش بسته بندی با تغییر اتمسفر به عنوان جایگزینی برای نگهداری محصولات از طریق انجماد و کاهش مصرف انرژی است بدون آنکه اثرات منفی بر کیفیت محصول در حین مراحل انباردانی و فروش داشته باشد. تهیه محصولی با ماندگاری پایاتر، فروش آن را در مغازه های کوچک و دور افتاده فاقد امکانات کافی سرمایش، امکانپذیر می سازد به علاوه حذف نیاز به سرما، جابجایی و نمایش محصول را در خرده فروشی های بزرگتر تسهیل می کند. از این روش به طور وسیعی برای خیلی از محصولات از جمله میوه و سبزی، نان و فراورده های نانوائی و قنادی، گوشت، خشکبار و... استفاده می شود. بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده به معنی جایگزین کردن هوا در بسته با مخلوطی از گازهای متفاوت است که معمولا مخلوطی از دی اکسید کربن، نیتروژن و اکسیژن بوده و نسبت هر یک از این گازها وقتی مخلوط تهیه می شود تعیین می گردد و نیازی به کنترل بیشتر در طول ذخیره نبوده و ترکیب مخلوط ممکن است به آرامی تغییر کند. این روش نگهداری کیفیت تازه فراورده های غذایی را بدون عملیات حرارتی و شیمیایی به کار رفته توسط تکنیک های نگهداری قابل رقابت مانند کنسرو کردن، فریز کردن، خشک کردن و فرایندهای دیگر میسر می کند. تکنیک های MAP در حال حاضر در سطح وسیعی از بسته بندی غذاهای تازه یا کنسرو شده سرد مانند غذاهای نیم پز، ماکیان و ماهی، میوه و سبزیجات و اخیرا قهوه، چای، غذاهای آماده و فراورده های نانوائی استفاده می شود. در این تحقیق سعی می گردد تا روش بسته بندی اصلاح شده به روش اتمسفر اصلاح شده به طور اجمال توضیح داده شده و مزایا و معایب آن توضیح داده شده و پیشنهاداتی ارائه گردد که لزوم استفاده از این تکنیک بتواند در بسته بندی محصولات به ویژه محصولات صنایع غذایی مورد استفاده کاربران به صورت وسیع قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، اتمسفر اصلاح شده، MAP

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334602>

