

عنوان مقاله:

پوشش دهی با کیتوزان حاوی آنتی اکسیدانها و آنتی میکروب های طبیعی به منظور کاهش فساد اکسیداتیو و میکروبی در مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: ۱۳۹۴)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۱۲

نویسندگان:

آزاده خزائی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

صدیف آزادمرد دمیرچی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

علاقه مندی به توسعه ی فیلم های خوراکی در طی دهه های گذشته افزایش زیادی یافته است. این فیلم ها می توانند سبب افزایش طول عمر مفید مواد غذایی شوند و همچنین به عنوان حامل هایی برای مواد افزودنی مانند ضد میکروب ها، آنتی اکسیدانها و عوامل طعم دهنده عمل کنند. بیوفیلم ها به صورت یک لایه ی نازک و مداوم از پلیمر بر روی سطوح مواد غذایی تعریف شده اند که از مواد غذایی محافظت میکنند. فیلم های خوراکی تامین کننده ی خواسته ی مصرف کنندگان برای تولید محصولات طبیعیتر هستند. از جمله ی این فیلم های خوراکی میتوان به کیتوزان اشاره نمود. کیتوزان یک پلیمر طبیعی اصلاح شده میباشد این پلیمر زیستی که از دی اکتیلاسیون کیتین حاصل میشود جزء اصلی پوسته ی سخت پوستان را تشکیل میدهد. بهره گیری از پوشش های خوراکی بر پایه ی کیتوزان از جمله راهکارهایی میباشد که به منظور جلوگیری از فساد اکسیداتیو و میکروبی مواد غذایی مورد توجه قرار گرفته است. به منظور افزایش قدرت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی کیتوزان معمولا این صمغ را همراه با مادهی دیگری که اثر سینرژیست بر خواص آن دارد به کار می برند. در این مقاله سعی داریم که مروری بر اثر پوشش کیتوزان حاوی ترکیبات طبیعی مختلف بر پایداری مواد غذایی داشته باشیم.

کلمات کلیدی:

فیلم خوراکی، ضد میکروب، آنتی اکسیدان، کیتوزان، سینرژیست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/۵۶۳۸۱۹>