

عنوان مقاله:

ویژگی ها و نحوه ی فعالیت تکنولوژی نانو در بسته بندی محصولات غذایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سید کمیل حسنی - دانشجوی دکتری شیمی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، آمل، ایران.

خلاصه مقاله:

با توجه به موضوع، ابتدا به تعریفی از بسته بندی فعال و ذکر سه مفهوم اساسی در این نوع بسته بندی پرداخته شده است. در ادامه، مبحث بسته بندی ضد میکروبی در محصولات گوشتی به طور گسترده تر عنوان شده و از روش های بسیار متنوع مطرح در این نوع بسته بندی، استفاده از فلز نقره به عنوان متداولترین و مهمترین روش منتخب و تشریح شده است. در پایان نحوه ی عملکرد ضد میکروبی نانوذرات نقره به عنوان اصلی ترین مطلب این مقاله مروری شرح داده شده است. هدف از طرح این مقاله آشنایی با ویژگی ها و نحوه ی فعالیت نانو ذرات نقره به عنوان یک ترکیب ضد میکروبی قوی می باشد. با توجه به پیشینه ی طولانی کاربرد این فلز، آزمایش های بسیاری در این زمینه صورت گرفته که اثرات مثبت و منحصر به فرد و قابلیت های بسیار گسترده این نانو ذره را به اثبات می رسانند.

کلمات کلیدی:

بسته بندی فعال، بسته بندی ضد میکروبی، نانوکامپوزیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615591>

