

## عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر زمان ماندگاری نان های نیم پخته

## محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 3، شماره 9 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

مریم محمدی

مهران اعلمی

## خلاصه مقاله:

در این مقاله به معرفی فناوری نان نیمپز و بررسی تاثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده بر زمان ماندگاری به لحاظ میکروبی و حسی نان های مذکور در قالب چهار بخش آلودگی پس از پیش پخت، ترکیب گاز، خصوصیات مواد بسته بندی و فناوری بسته بندی پرداخته شده است. از آنجایی که نان سنتی کیفیت پایین و زمان ماندگاری کوتاهی دارد، به همین دلیل فناوری های جدیدی به منظور تولید نانی با کیفیت بهتر مورد استفاده قرار می گیرند. نان نیمپز یکی از مهم ترین این فناوری ها است. صنعت نانوائی به طور فزاینده ای از فناوری نان نیمپز بهره می برد. علت توجه روزافزون بازار به نان نیمپز سود اقتصادی تولید متمرکز و استاندارد نمودن کیفیت نان است. نان پیش - پخت به دلیل فقدان پوسته و یا داشتن پوسته ی خیلی نازک و محتوای رطوبتی بالا، عمر ماندگاری نسبتاً کوتاهی دارد. می توان به منظور افزایش زمان ماندگاری نان به لحاظ میکروبی از نگهدارنده های شیمیایی مثل اسیدهای سوربیک، بنزوئیک و پروپیونیک استفاده نمود؛ اما از آنجایی که مصرف کنندگان به دنبال روش دیگری به منظور حفظ تازگی نان بدون استفاده از نگهدارنده های شیمیایی هستند؛ بنابراین بسته بندی تحت اتمسفر اصلاح شده، بهترین راهکار به منظور افزایش زمان ماندگاری نان نیم پز می باشد.

## کلمات کلیدی:

نان نیم پز، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده و زمان ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/928753>

