

## دانلود مقاله کاربرد پوشش خوراکی کیتوزان در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه

جهت مشاهده [دانلود مقاله کاربرد پوشش خوراکی کیتوزان در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه](#) به پایین

همین صفحه مراجعه نمایید

تعداد صفحات : 7 صفحه

برای دریافت اینجا کلیک کنید

فرمت WORD قابل ویرایش



چکیده

پوشش های خوراکی یکی از نوآورانه ترین روش ها برای حفظ کیفیت و افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می باشد که به عنوان مانعی در برابر انتقال گاز فعالیت می کند و اثرات مشابه انبارداری تحت اتمسفر کنترل شده را نشان می دهد. پوشش خوراکی موفق باید ممانعتکنندگی خوبی در برابر گازها به ویژه اکسیژن و بخار آب داشته باشد و از خصوصیات سطحی خوبی برخوردار باشد. شیوهی مناسب پوشش دهی نیز باید با توجه به هدف مورد نظر انتخاب گردد که پوشش دهی به روش غوطه وری برای میوه ها و سبزیجات رایج تر می باشد. امروزه پوشش کیتوزان به دلیل دارا بودن خصوصیات از قبیل غیر سمی، زیست تخریب پذیر و زیست سازگار بودن کاربرد گسترده ای پیدا کرده است. پوشش دهی سطح میوه و سبزی با کیتوزان به علت کاهش افت وزن و کاهش سرعت تنفس (با تنظیم نفوذپذیری گازهای اکسیژن و کربن دی اکسید) مدت ماندگاری را افزایش داده، همچنین به دلیل دارا بودن اثر ضد میکروبی و ضد قارچی موجب کاهش پوسیدگی می گردد. استفاده از ترکیب کیتوزان با سایر روش های نگه داری میوه و سبزی تازه از جمله بسته بندی اتمسفر اصلاح شده کارایی بیشتری در مقایسه با استفاده از پوشش کیتوزان به تنهایی خواهد داشت، به گونه ای که کیتوزان به دلیل دارا بودن خواص نیمه تراوایی در پوشش های بسته بندی مواد غذایی که در آن ها به اتمسفر درونی نیاز است نیز کاربرد دارد. در این مقاله به تاثیر و کاربرد پوشش کیتوزان به منظور افزایش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می پردازیم.

واژه های کلیدی: پوشش دهی، کیتوزان، ماندگاری، میوه و سبزی تازه

مقدمه

میوه ها و سبزیجات نقش مهمی در تغذیه سالم دارند و در لیست اولویت های مصرف کننده از اهمیت بالایی برخوردار هستند. با این حال مشکل عمده خرید میوه ها و سبزیجات تازه برش خورده آماده ی مصرف، مدت ماندگاری کوتاه آنهاست که منجر به فساد سریع و تجزیه محصول و در نهایت پذیرش نامطلوب و بازار پسندی

منفی می گردد]. [ در طول سال های اخیر، رشد انفجاری در بازار برای محصولات میوه و سبزی تازه آماده ی مصرف وجود داشته است. نیروی محرکه اصلی برای این رشد بازار، افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای اقلام محصول آماده ی مصرف تازه، سالم، راحت و عاری از افزودنی است. با این حال اقلام محصول آماده ی مصرف تازه، بسیار فاسد شدنی و مستعد به مکانیسم های عمده فساد از جمله: بی رنگ شدن آنزیمی، از دست دادن رطوبت و رشد میکروبی می باشند]. [ میوه ها و سبزیجات پس از برداشت موجودات زنده ای هستند و به طور پیوسته متابولیسم خود را انجام می دهند. ویژگی آنها از جمله از حیث تغذیه ای و ظاهر در طول فرآیند نگه داری و حمل و نقل به علت از دست دادن رطوبت، قهوه ای شدن، پوسیدگی و غیره افت می کند ، بنابراین ارزش تجاری نیز کاهش می یابد و صدمات بسیاری را به تولید کننده وارد می نماید]. [ خسارت های بعد از برداشت میوه ها و سبزیجات پیش از این که به دست مصرف کنندگان برسد، تا ۱۰٪ در نوسان است. به طور طبیعی، رطوبت میوه ها و سبزیجات تا ۱۰٪ متغیر و رطوبت متعادل ERH حدودا بالای ۹۰٪ می باشد. نگهداری سبزیجات در شرایط عادی جوی، موجب خشک شدن سریع آنها شده و در نهایت پیری و پژمردگی را به دنبال خواهد داشت، این میزان ضایعات موجب کمبود محصول و در نتیجه افزایش قیمت ها می شود]. ]

برای گسترش مدت ماندگاری میوه ها و سبزیجات پس از برداشت، برخی اقدامات موثر از جمله دمای پایین، بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، تابش و پوشش دهی استفاده شده است. در بین این اقدامات، پوشش خوراکی به دلیل خصوصیات ویژه آنها یکی از روش های امیدوار کننده است که توانسته از دست دادن رطوبت و رایحه را جلوگیری و از نفوذ اکسیژن به بافت گیاهی یا رشد میکروبی ممانعت نماید]. [ در مقاله حاضر به نقش پوشش کیتوزان در بهبود ماندگاری میوه ها و سبزیجات تازه می پردازیم.

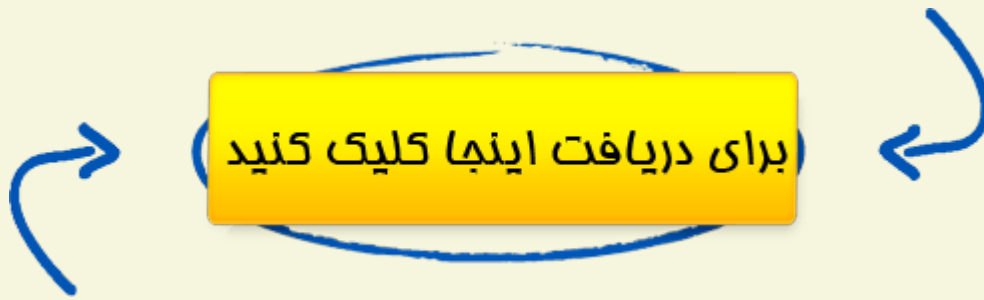
#### پوشش های خوراکی

به نظر می رسد استفاده از پوشش های خوراکی در میان مکانیسم های دیگر یکی از نوآورانه ترین روش ها برای افزایش طول عمر تجاری میوه ها و سبزیجات باشد که به عنوان یک مانع در برابر انتقال گاز فعالیت می کند و اثرات مشابه انبارداری تحت اتمسفر کنترل شده را نشان می دهد. اثر پوشش های خوراکی برای حفاظت از میوه ها و سبزیجات بستگی به کنترل تر شوندهای محلول های پوشش دارد که ضخامت پوشش را تحت تاثیر قرار می دهد. بنابراین فرمولاسیون پوشش های خوراکی باید مرطوب باشد و گسترش یکنواختی بر سطح سبزی و پس از خشک شدن داشته باشد، یک پوشش که دارای چسبندگی، انسجام و دوام مناسب برای عملکرد دارد باید به درستی تشکیل شود و از نظر ویژگیهای حسی نیز با محصول مورد نظر هماهنگ باشد]. [ روشهای متعددی برای پوششدهی مواد غذایی مورد استفاده قرار گرفته استانتخاب. شیوهی مناسب کاملا بسته به ماهیت مادهی غذایی، نوع پوشش، هدف از پوششدهی و توجیه اقتصادی روش پوششدهی دارد. یکی از مرسومترین شیوههای پوششدهی، غوطه وری است. محصول بین تا ۱ ثانیه در محلول پوشش غوطه‌ور شده و سپس خارج و در معرض

جریان هوا یا در خشککن حلال اضافی تبخیر و لایه نازکی از پوشش اطراف محصول را فرامیگیرد. روش غوطه‌وری روش مناسبی برای تولید محصولاتی یکنواخت و با کیفیت بالا می باشد، با این حال نیاز به کنترل دقیق و محیط پاکیزه دارد. ]

پوشش خوراکی، لایه نازکی از مواد خوراکی (هیدروکلوئید یا چربی) بر روی سطح فرآورده ی غذا با هدف ایجاد یک سد نیمه تراوا به گازها، بخار آب و ترکیبات فرار به کار گرفته می شود. پوشش های خوراکی قادر به افزایش مدت ماندگاری محصولات برش خورده تازه با کاهش تنفس و پیری، حفاظت از آروما، بافت و رنگ می باشد. ترکیباتی که به طور متداول برای تشکیل پوشش های خوراکی مورد استفاده قرار می گیرند شامل کیتوزان، نشاسته، سلولز، آلژینات، کاراجینان، زئین، گلوتن، آب پنیر، کارنابوآ، موم و اسیدهای چرب می

باشند]. [ فیلم و پوشش های خوراکی به طور کلی بر اساس مواد بیولوژیکی مانند پروتئین ها، لیپیدها و پلی ساکاریدها هستند. پلی ساکارید های عمده که می توانند در فرمولاسیون پوشش خوراکی به کار روند شامل: نشاسته و مشتقات نشاسته، سلولز و مشتقات سلولز، کیتوزان، پکتین، آلژینات و سایر صمغ ها می باشند]. [ در این بین، کیتوزان به طور گسترده ای جهت افزایش ماندگاری میوه و سبزی تازه مورد استفاده قرار گرفته است.



#### مقالات مرتبط

- [دانلود مقاله بررسی بتانسیل استفاده از کاروتنوئیدهای میکروبی در صنایع غذایی، به عنوان جایگزینی برای رنگدانه های شیمیایی](#)
- [دانلود مقاله اندازه گیری مقادیر فلزات سنگین سرب و نیکل در ۲ نمونه ماهی صید شده از دریای عمان](#)
- [دانلود مقاله عملکرد و کاربرد امولسیون های چندگانه در صنایع غذایی](#)

از این سایت ها نیز دیدن نمایید

- [ترنس لاین ، مرجع مقالات تخصصی فارسی ایران](#)
- [گت بیبر ، منبع مقالات انگلیسی و فارسی](#)
- [دانش رسان ، بیش از 1.5 میلیون مقاله فارسی](#)