



The 2nd International Conference on
Medicinal Plants, Organic Farming,
Natural and medicinal materials

۲۲ اسفند ماه ۱۳۹۷ - مشهد مقدس

استفاده از بسته بندهای فعال بمنظور افزایش ماندگاری مواد غذایی: ترکیبات ضد میکروبی طبیعی فرار

وحید باقری^{۱*}، رعنا نجفی^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

۲- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

چکیده

با توجه به آن که مواد غذایی سیستم های پویایی هستند، بهبود فن آوری های رایج بسته بندی، (یعنی بسته بندی تحت خلاء، بسته بندی در اتمسفر کنترل شده) یا ابداع شیوه های جدید بسته بندی، چالشی همیشگی برای صنعت غذا به حساب می آیند. طی دهه گذشته در بین فن آوری های بسته بندی امیدوارکننده که توجه زیادی را از سوی جوامع علمی به خود جلب کرده اند، بسته بندی ضد میکروبی فعال یا AAP قرار گرفته که به طور ویژه بر استفاده از ترکیبات ضد میکروبی طبیعی از طریق حاملها تمرکز یافته است. در بین آنها، مواد فرار، مانند اسانسهای روغنی، عصاره های گیاهی یا اتانول با توجه به توانایی آنها برای پخش در فضای آزاد بسته بندی، توجه زیادی را به خود جلب کرده اند به طوری که مقاومت میکروبی مواد غذایی را افزایش داده و به طور ملایمی بر ویژگی های حسی اثرگذار باشد. مقاله حاضر برداشت های مرتبط بر مقررات موجود و مقالات مربوط به استفاده از ترکیبات ضد میکروبی طبیعی فرار از طریق حاملهای مختلف در بسته بندی فعال به منظور تشویق و ترغیب صنعت غذا به پذیرش این فن آوری خلاقانه را، ارائه می نماید.

واژه های کلیدی: بسته بندی فعال، ترکیبات ضد میکروبی، ترکیبات فرار طبیعی، حامل ها