



مروری بر فیلم های خوراکی بر پایه نشاسته

مهسا نورالدینی چمان^{*}، محسن اسمعیلی، فروغ محترمی

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و مهندسی صنایع غذایی، صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

۲- عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

۳- عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه

فیلم ها و پوشش های خوراکی به علت زیست-کافت بودن و کارایی بالای آنها به عنوان جایگزین مواد بسته بندی سنتزی مورد استفاده قرار می گیرند. این فیلم ها به صورت پوشش بر روی سطح یا بین ترکیبات ماده غذایی قرار می گیرند. فیلم ها عملکردهای محافظتی مختلفی مانند جلوگیری از اکسیداسیون، جذب و دفع رطوبت و رشد میکروبی بر روی اغلب محصولات غذایی دارند. از بیوپلیمرهای مختلفی برای تهیه فیلم ها استفاده می شود، که در این میان نشاسته به علت خواص فیزیکوشیمیایی مناسب از اهمیت بالایی برخوردار است. نرم کننده ها، پرکننده ها و امولسیفایرها از مواد ضروری در تهیه فیلم های نشاسته ای برای بهبود خواص آنها می باشند. خواص فیلم ها به شاخص های کیفی مختلفی بستگی دارد. در این مقاله به بررسی خواص فیلم های خوراکی بر پایه نشاسته و نحوه اندازه گیری این خواص پرداخته شده است.

کلمات کلیدی: فیلم خوراکی، پوشش خوراکی، زیست-کافت، نشاسته

۱. مقدمه

افزایش ضایعات غیر زیستی، بازیافت ناپذیر و مواد سنتزی مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی باعث تمرکز محققان در تولید مواد زیست-کافت و مناسب برای بسته بندی شده است [۱]. در این باره فیلم های خوراکی و پوشش های خوراکی، لایه های نازک از مواد خوراکی هستند؛ که نقش مهمی در حفظ، توزیع و بازاریابی مواد غذایی ایفا می کنند [۲]. فیلم های خوراکی، لایه های نازک خوراکی از پیش ساخته شده هستند که می توانند بر روی سطح یا بین ترکیبات ماده غذایی قرار گیرند؛ در حالیکه پوشش های خوراکی لایه های نازک از مواد خوراکی هستند که به عنوان پوشش بر روی سطح ماده غذایی شکل می گیرند [۲]. عملکرد محافظتی فیلم های خوراکی جلوگیری از فرایندهای اکسیداسیون، جذب و دفع رطوبت، آلودگی،

^{*} Corresponding author
Email: Mahsa.noradini@gmail.com