

عنوان مقاله:

اثر نانوکامپوزیت ها بر خواص فیلم های خوراکی بر پایه پروتئین ها

محل انتشار:

سومین همایش ملی انجمن های علمی دانشجویی رشته های کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نفیسه محسن آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی و عضو انجمن علمی دانشجویی دانشگاه صنعتی شاهرود

احمد رجایی نجف آبادی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی شاهرود

خلاصه مقاله:

در حال حاضر مواد زیست تخریب پذیر بر اساس منابع تجزیه پذیر به دلیل مسائل آلودگی و صرفه جویی در منابع نفتی در حال گسترش است. پروتئین ها دارای توانایی تشکیل شبکه، کشش و شکل پذیری می باشند. فیلم های پروتئینی از منابع حیوانی و گیاهی تولید می شوند. تلاش برای بهبود خواص مختلف فیلم های پروتئینی در سال های اخیر با استفاده از نانو کامپوزیت ها افزایش یافته است. دیسپرس کردن نانوکامپوزیت داخل فرمول پلیمری می تواند سبب بهبود خواص مکانیکی و فیزیکی، مقاومت در برابر حرارت و کاهش نفوذپذیری گاز و اشتعال پذیری شود. مواد معدنی مانند خاک رس، سیلیس و تالک در آماده سازی فیلم ها حدود 10 تا 50 درصد استفاده می شود. استفاده از نانوکامپوزیت ها در توسعه فیلم های پروتئینی آینده درخشان دارد. در آینده ممکن است این تکنولوژی جایگزین بسته بندی های پتروشیمی که برای بسته بندی مواد غذایی بکار برده می شوند، شود.

کلمات کلیدی:

فیلم های خوراکی، پروتئین ها، نانوکامپوزیت، خواص مکانیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/457645>

