



مروری بر کاربرد بسته‌بندی فعال در بسته‌بندی نان

مریم سردردیان^{*}

واحد تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان شمالی*

(ایمیل نویسنده مسئول) sardarodiyani@yahoo.com

چکیده

بیان مسأله: مواد غذایی در صورت وجود فرصت کافی، به خصوص زمانی که در شرایط نامطلوب قرار می‌گیرند، دچار فسادهای فیزیکی، شیمیایی و میکروبی می‌شوند. در صورت بروز فساد در نان و سایر محصولات پخت، عمر ماندگاری و کیفیت محصول کاهش می‌یابد. در نتیجه علاوه بر ایجاد خطر برای سلامت مصرف‌کننده، می‌تواند منجر به بروز زیان‌های اقتصادی قابل توجهی نیز شود. از این‌رو، باید گفت توجه به بسته‌بندی به عنوان پوشش و محافظ در برابر عوامل خارجی و نیز به عنوان ابزاری جهت آگاهی رسانی به مصرف‌کننده از لحاظ کیفیت محتوا، یکی از ضروریات صنعت تولید، بسته‌بندی نان به شمار می‌رود.

هدف پژوهش: سیستم‌های بسته‌بندی فعال با هدف طولانی‌تر شدن ماندگاری و افزایش کیفیت مواد غذایی توسعه یافته‌اند. فناوری بسته‌بندی فعال شامل: عملکردهای فیزیکی، شیمیایی یا بیولوژیکی است که تغییرات حاصل آن برهمکنش‌های بین بسته، محصول و یا فضای بسته به منظور رسیدن به نتیجه مطلوب یعنی حفظ کیفیت و افزایش عمر ماندگاری محصول می‌باشد.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله به مروری بر کاربرد بسته‌بندی فعال در بسته‌بندی نان می‌پردازد. **یافته‌ها و نتیجه‌گیری:** بسته‌بندی فعال به عنوان یک راه حل عالی برای طیف گسترده‌ای از کاربردها در صنعت غذاست. مهمترین مزیت استفاده از بسته‌بندی فعال کاهش ضایعات مواد غذایی ناشی از گسترش عمر نگهداری مواد غذایی است. بسته‌بندی فعال باید به گونه‌ای طراحی شود که اجزای موجود در آنها آزاد شده و با مواد غذایی بسته‌بندی شده برهمکنش داشته باشند. همچنین ممکن است که اجزای موجود در بسته‌بندی، مواد نامطلوب موجود در بسته‌بندی را جذب کرده و از این طریق فرآیندهایی را که منجر به کاهش کیفیت مواد غذایی می‌شوند، مهار کنند. افزایش کاربرد سیستم‌های فعال بسته‌بندی مواد غذایی و موفقیت تجاری آنها در سال‌های آینده قابل انتظار است. بدون شک این امر ناشی از بهبود مداوم فناوری‌های تولید آنها، افزایش اطلاعات در مورد مکانیسم عملکرد آنها و اثربخشی آنها در اطمینان از ایمنی مواد غذایی در طول زمان خواهد بود.

کلید واژه‌ها: افزایش ماندگاری، بسته‌بندی فعال، مواد غذایی، نان