



مروری بر تأثیر فیلم و پوشش‌های خوراکی در افزایش ماندگاری نان

عاطفه قورچی^{*۱}

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

* نویسنده مسئول: Atefe_quorhi@yahoo.com

چکیده

بیان مسأله: امروزه یکی از دغدغه‌های مهم کشورهای جهان کاهش میزان محصولات کشاورزی و صنایع غذایی است. به طور عمده بیاتی نان نتیجه تغییرات فیزیکی مربوط به ماتریکس نشاسته و پروتئین می‌باشد. بیاتی نان یک فرایند فیزیکی-شیمیایی شامل توزیع مجدد، رطوبت، خشک شدن، افزایش سختی و از دست دادن طعم و آرومای محصول است. از این رو، در صورت بیات شدن نان و محصولات مشابه و یا فساد آنها بر اثر رشد کپک‌ها، بازاریپسندی آنها کاهش می‌یابد و در نتیجه موجب بروز ضررهای بزرگ و گاه غیرقابل جبران اقتصادی می‌گردد. پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی به طور فزاینده‌ای در بسته‌بندی‌های زیستی اهمیت دارند؛ زیرا نقش مهمی در افزایش ویژگی‌های ارگانولپتیکی محصولات غذایی و به حداقل رساندن انتشار میکروارگانیسم‌ها دارند. به علاوه، در این نوع بسته‌بندی‌ها می‌توان از انواع ترکیبات آنتی‌اکسیدانی، طعم‌دهنده و افزودنی جهت بهبود کیفیت، سلامتی و پایداری غذاها بهره برد.

هدف پژوهش: پوشش‌های خوراکی به عنوان یک لایه محافظ مستقیماً روی یک ماده غذایی قرار می‌گیرند و بدین ترتیب بخشی از غذا بوده و همراه با غذا مصرف می‌شوند. مواد طبیعی مورد استفاده برای تهیه پوشش‌های خوراکی شامل پروتئین‌ها، پلی‌ساکاریدها، لیپیدها، رزین‌ها یا ترکیبی از این مواد می‌باشند.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله به مروری بر تأثیر فیلم و پوشش‌های خوراکی در افزایش ماندگاری نان می‌پردازد. **یافته‌ها و نتیجه‌گیری:** پوشش‌های خوراکی با ایجاد این مانع فیزیکی نیمه تراوا بر روی سطح محصول، موجب کاهش نفوذپذیری به اکسیژن، دی‌اکسیدکربن، بخار آب، کاهش انتقال رطوبت و املاح شده، همچنین اتمسفر اصلاح شده‌ای تولید می‌کند که موجب کاهش سرعت تنفس و کاهش سرعت واکنش اکسیداسیون می‌شود؛ در نتیجه در به حداقل رساندن تغییرات نامطلوب نقش دارند. همچنین فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی به منظور افزایش کیفیت مواد غذایی، مورد استفاده قرار می‌گیرند و می‌توانند از اکسیداسیون و تغییرات رنگی در شرایط نامناسب جلوگیری کنند. همچنین از کاهش حجم و به دنبال آن افزایش چگالی ظاهری جلوگیری کرده و باعث بهبود ویژگی‌های فیزیکی مواد غذایی طی مدت زمان نگهداری می‌شوند. پوشش‌های خوراکی می‌توانند از طریق غوطه‌وری، اسپری کردن و یا غلتاندن بر روی سطح مواد غذایی قرار گیرند و ماده غذایی را در برابر انتقال گازها، بخار آب، مواد جامد محلول و ضربات مکانیکی محافظت کنند.

کلید واژه‌ها: بیاتی، پوشش‌های خوراکی، فیلم‌های خوراکی، نان