



بسته بندی روغنهاي خوراکي

محمد سهرابي بالسيني^۱ ، دکتر محمدحسین حداد خداپرست^۲ ، زهرا ايزدي^۳

- ۱- دانشجوی رشته صنایع غذایی دانشگاه زابل
- ۲- گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد
- ۳- دانشجوی رشته صنایع غذایی دانشگاه زابل

مقدمه :

عوامل مختلفی بر پایداری روغن های خوراکی مؤثرند که باید در انتخاب نوع ماده بسته بندی به آنها توجه شود. روغن ها به وسیله نور در حضور اکسیژن موجود در ظرف بسته بندی در طی مراحل نگهداری در معرض فساد می باشند. اگرچه بسته بندی بطری های پلاستیکی رنگی و شیشه های رنگی، محصول را در مقابل نور محافظت می کند ولی در مواردی که مصرف کننده ترجیح می دهد که موقع خرید رنگ و شفافیت روغن را ببیند، بایستی در بسته بندی شفاف عرضه شود. از آنجایی که بطری های پلاستیکی بسیار رواج یافته اند، باید در نظر داشت ظروف بسته بندی پلاستیکی استحکام کافی داشته باشد و روغن را نسبت به عبور اکسیژن و بخار آب، محفوظ نگه دارد.

تحقیقات نشان دادند که در بین مواد بسته بندی نظیر قوطی فلزی، بطری های شیشه ای زرد کهربایی و شفاف و بطری های پلاستیکی، بیشترین مدت نگهداری روغن ها در قوطی های فلزی و پس از آن در شیشه ای زرد کهربایی می باشد. لذا لازم است روغن مورد نیاز واحد های فرایند کننده مواد غذایی در قوطی ها یا تانکر هایی از جنس استیل بسته بندی شود که از عنصر فلزی مس و آلیاژ های آن اجتناب شده باشد.

ارائه نتایج دقیق در مورد پایداری نسبی روغن در بطری های شیشه ای شفاف و PVC مشکل است و نگهداری روغن ها یا اسید اولئیک بالا نظیر روغن زیتون در شرایط طبیعی در شیشه های شفاف و بطری های پلاستیکی تقریباً مشابه است ولی در خصوص روغن هایی که درجه غیر اشبع آن ها بالاست، مثل روغن های سویا و آفتابگردان، استفاده از بطری های PVC مات نتیجه مشابه ای دارد.

واژه های کلیدی : بسته بندی روغن ، قوطی فلزی ، ظروف PVC