



International  
Packaging  
Conference  
of Iran



کنفرانس  
بین المللی  
بسته بندی  
ایرانی



2013 December 15-16

۲۳ و ۲۴ آذر ماه ۱۳۹۲

## فرآوری و بسته بندی ترخینه

فاطمه کاظمیان راد<sup>۱</sup>، زهرا خلوصی<sup>۲</sup>، ناصر صداقت<sup>۳</sup>

دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد، صنایع غذایی

دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد، صنایع غذایی

عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد، صنایع غذایی

Fatemeh\_kazemianrad@um.ac.ir

Zahra\_kholoosi@mail.um.ac.ir

sedaghat@.um.ac.ir

### چکیده

ترخینه یک غذای تخمیری شناخته شده است که در بعضی از کشورهای دنیا از جمله ایران، ترکیه، مصر، عراق، یونان، مجارستان و فنلاند با نامهای متفاوت مصرف می گردد. ترخینه دارای ارزش غذایی بالایی است و می توان از آن به عنوان منبع خوبی از پروتئین، ویتامین ها و مواد معدنی، اسیدهای چرب و اسیدهای آمینه آزاد استفاده کرد. به دلیل ارزش غذایی بالای این محصول خوردن آن برای کودکان و افراد مسن توصیه گردیده است. ترخینه به علت دارا بودن رطوبت کم و همچنین pH پایین محیط مناسبی جهت رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و عامل فساد نمی باشد، و جز مواد غذایی خشک رده بندی می شود. به همین علت می توان آن را بدون هیچ مشکلی به مدت دو سال نگهداری کرد. و از آنجایی که ترخینه به طور صنعتی در ایران تولید و بسته بندی نشده است، در راستای همین موضوع پژوهش حاضر به منظور ارائه طرحی برای بسته بندی ماده غذایی ترخینه و همچنین دستگاه بسته بندی مناسب جهت بسته بندی این ماده غذایی پیشنهاد شده است.

### واژه های کلیدی:

بسته بندی، ترخینه، زمان نگهداری