



International
Packaging
Conference
of Iran



کنفرانس
بین المللی
بسته بندی
ایرانی



2013 December 15-16

۲۳ و ۲۴ آذر ماه ۱۳۹۲

بسته بندی نانهای بدون گلوتن

3 ناصر صداقت، 2، پریسا رحمانی 1 میکائیل جدیدی زرگر - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی دانشگاه فردوسی مشهد 1 - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی دانشگاه فردوسی مشهد 2 - sedaghat@um.ac.ir دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد 3

چکیده

نان یکی از ارزندهترین و مهمترین مواد غذایی مورد استفاده انسان است. زمان ماندگاری نان به طور کلی توسط دو فاکتور اصلی فساد بیولوژیکی و بیاتی محدود میشود. در نانهای بدون گلوتن به دلیل میزان بالای نشاسته و فقدان پروتئین گلوتن عمل بیاتی با سرعت و شدت بیشتری صورت میگیرد که منجر به کاهش قابلیت پذیرش نان توسط مصرف کننده میشود. اما امروزه دسترسی به انواع لفافهای بسته بندی با دامنه وسیعی از خصوصیات فیزیکی و شیمیایی توانسته مقدار قابل توجهی از این ضایعات را کاهش دهد. در این مقاله انواع تکنیکهای نوین، ماشینآلات و لفافهای مناسب بسته بندی برای افزایش زمان ماندگاری نان بدون گلوتن مورد بررسی قرار گرفته است.