

مروری بر فرآیند تولید فیلم‌های خوراکی (ترجمه)

زهرا جعفری^۱، سونیا طاهری^۲، آتنا السادات مظلوم^{۳*}

تاریخ دریافت مقاله: بهمن ماه ۱۳۹۳

تاریخ پذیرش مقاله: مرداد ماه ۱۳۹۴

چکیده

فیلم‌های خوراکی با دو مشخصه اساسی تعریف می‌شوند. نخست: خوراکی بودن که بیان‌کننده آن است که فیلم و تمام اجزای آن، باید برای خوردن امن بوده یا به طور کلی هر میزان مصرف آن برای بدن عارضه ایجاد نکند یعنی مطابق با تعریف سازمان غذا و داروی آمریکا باشند. دوم، ماده تشکیل‌دهنده فیلم‌های خوراکی، معمولاً باید یک هیدروکلوئید یا پلیمر حلال در آب باشند. به علاوه، این فیلم‌ها باید با تجهیزات و امکاناتی مناسب فرآیند تولید محصولات خوراکی، تولید شوند. پوشش خوراکی بکار رفته در میوه‌ها، سبزیجات، گوشت و سایر محصولات خوراکی که برای محافظت یا بهبود ظاهر آن‌ها استفاده می‌شود اغلب فیلم‌های خوراکی نامیده می‌شوند. فیلم‌های خوراکی را می‌توان مستقیماً مصرف کرد (مثل فیلم خوشبوکننده دهان) یا می‌توان برای پوشاندن محصولات خوراکی استفاده نمود که در این صورت، لفافه‌ای یا لایه‌ای را بر روی سایر محصولات خوراکی تشکیل می‌دهند. در بیشتر موارد، این فیلم‌ها قابل حل در آب هستند و به سرعت در آب یا دهان حل می‌شوند. با این حال، برخی مؤلفه‌های فیلم‌های خوراکی (مثل لاک یا پروتئین سویا) می‌توانند غیرقابل حل در آب باشند؛ اما در صورت مصرف، هضم می‌شوند. فیلم‌های خوراکی به روش‌های مختلفی تولید می‌شود از قبیل روش پوشش دهی تیغ‌ای قابل تنظیم، پوشش دهی میله‌ای، پوشش دهی تیغ‌ای و پوشش دهی اکستروژنی شیاردار که در این مقاله به آن‌ها اشاره خواهد شد.

واژه‌های کلیدی

فیلم خوراکی، بسته‌بندی، پوشش دهی^۴، خشک کردن^۵.

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد

اسلامی واحد آیت الله آملی (zahra.jafari@yahoo.com).

۲- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد

اسلامی واحد آیت الله آملی (sonya.taheri@yahoo.com).

۳- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد

اسلامی واحد ورامین- پیشوا.

(*) مترجم مسئول: (Atena.mazloom@uahoo.com)

4- Coating

5- Drying