

# بررسی ویژگی‌های انواع جاذب‌های اکسیژن در بسته‌بندی فعال مواد غذایی

فاروق خلیفه‌زاده<sup>۱</sup>، ایمان شهابی قهفرخی<sup>۲\*</sup>

تاریخ دریافت مقاله: دی ماه ۱۳۹۶

تاریخ پذیرش مقاله: خرداد ماه ۱۳۹۷

## چکیده

اکسیژن یکی از عوامل اصلی فساد در صنعت مواد غذایی است. این گاز از طریق اکسید کردن مواد غذایی حساس به اکسیژن اثر نامطلوبی بر روی خصوصیات تغذیه‌ای و ظاهری آن‌ها ایجاد می‌کند. از این رو افزایش ایمنی و ایجاد مقبولیت از دیدگاه مشتری نسبت به مواد غذایی حساس به اکسیژن نیازمند یک مانع برای حفاظت از آن‌ها در برابر اکسیداسیون است. در سال‌های اخیر بسته‌بندی جاذب اکسیژن به عنوان یک بسته‌بندی فعال به منظور جلوگیری از واکنش اکسیژن با مواد غذایی ایفای نقش می‌کند. این جاذب‌ها بر اساس مکانیسم‌های مختلف با این گاز وارد واکنش شده و با بیرون راندن آن باعث حفظ تمام خصوصیات مواد غذایی از جمله: عطر، طعم، رنگ و ارزش تغذیه‌ای می‌شود؛ همچنین ایمنی و عمر ماندگاری مواد غذایی را از زمان تولید تا مصرف افزایش داده و مانع کاهش کیفیت مواد غذایی می‌شوند. جاذب‌های اکسیژن متناسب با نوع مواد غذایی انتخاب شده و در داخل بسته‌بندی‌های مواد غذایی مانند: نان، قهوه، چای، کیک، شیرینی، نوشیدنی‌ها، فرآورده‌های گوشتی، میوه‌ها و سبزیجات بکار گرفته می‌شوند.

## ۱- مقدمه

بسته‌بندی حاملی برای مواد غذایی است که با ایزوله کردن ماده غذایی از محیط خارجی، موجب محافظت آن در برابر عوامل فیزیکی، بیولوژیکی، شیمیایی و افزایش عمر مفید مواد غذایی می‌شود [۱].

از گذشته تا به امروز، حفظ و نگهداری مواد غذایی امری ضروری بوده است. در گذشته روش‌هایی مانند غوطه‌وری در نمک، خشک کردن و غیره مرسوم بوده و برخی از این روش‌ها امروزه نیز رایج هستند [۲]؛ اما با توجه به افزایش تقاضاهای جدید مصرف‌کنندگان، تغییرات بازار جهانی و طولانی شدن مسیر توزیع کالاها، همچنین تغییر سبک زندگی مصرف‌کنندگان و افزایش نیاز به غذاهای آماده موجب به وجود آمدن چالش‌های جدیدی

## واژه‌های کلیدی

بسته‌بندی فعال، جاذب اکسیژن، مواد غذایی حساس به اکسیژن

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، زنجان، دانشگاه زنجان، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی (Farugh.kh@znu.ac.ir).

۲- استادیار، زنجان، دانشگاه زنجان، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی.

\* نویسنده مسئول: i.shahabi@znu.ac.ir