

مروری بر کاربرد بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته در بسته‌بندی گوشت مرغ

وحید بهشاد^۱، ناصر صداقت^۲

تاریخ دریافت مقاله: بهمن ماه ۱۳۹۸

تاریخ پذیرش مقاله: شهریور ماه ۱۳۹۹

چکیده

افزایش تولید و مصرف گوشت مرغ در ایران و همچنین روند رو به رشد آن در جهان نگرانی‌هایی را در زمینه حفظ کیفیت آن ایجاد می‌کند. استفاده از روش‌هایی به منظور کاهش ضایعات و حفظ کیفیت این فراورده از اهمیت بسیاری برخوردار است. دما، رطوبت، نور و فعالیت آبی از جمله عوامل اصلی تغییر نامطلوب کیفیت گوشت مرغ هستند که همه این‌ها در شرایط استفاده از بسته‌بندی‌ها با اتمسفر تغییر یافته (MAP) و بسته‌بندی تحت خلأ قابل کنترل می‌باشند. همچنین می‌توان این روش‌ها را به صورت تلفیقی با مواردی همچون بسته‌بندی‌های هوشمند، فعال و بسته‌بندی‌های ضد میکروبی تلفیق نمود. با از بین بردن نگرانی‌های مربوط به کاهش کیفیت، طول مدت نگهداری را چند برابر کرده و نیاز به انجماد را نیز برطرف نمود زیرا انجماد باعث کاهش کیفیت فراورده شده و انرژی زیادی مصرف می‌کند.

۱- مقدمه

مصرف گوشت مرغ در سال‌های اخیر افزایش داشته است که این موضوع می‌تواند علاوه بر ویژگی‌های حسی مطلوب این فراورده به دیدگاه مصرف‌کنندگان مبنی بر سالم بودن آن در مقایسه با گوشت قرمز نیز مربوط باشد (FAO)^۳ [۳]. این افزایش تولید و تقاضا (۱۲۲ میلیون تن در سال ۲۰۱۷) نگرانی‌هایی را در زمینه نگهداری و حفظ کیفیت این ماده غذایی ایجاد می‌کند چرا که این فراورده به دلیل ترکیبات خاص خود به شدت فسادپذیر است [۹]. طیف وسیع و در هم تنیده‌ای از عوامل می‌توانند بر کیفیت و فساد این ماده اثرگذار باشند که از میان آن‌ها می‌توان به شرایط محیطی (نور، رطوبت، اکسیژن و دما)، محتوای آب و میکروارگانیسم‌ها اشاره کرد. نقش اصلی بسته‌بندی محافظت از فراورده در برابر ضربه، تغییرات فیزیکی و شیمیایی و آلودگی میکروبی است که هر یک

واژه‌های کلیدی

بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته، گوشت مرغ، بسته‌بندی

فعال

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی

مشهد (vahidbehshad@mail.um.ac.ir)

۲- استاد گروه علوم صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه

فردوسی مشهد.

(x نویسنده مسئول: sedaghat@um.ac.ir)

3- Food and Agriculture Organization (FAO)