

مروری بر توسعه‌ی صنعت بسته‌بندی مواد غذایی و روش‌های نوین آن

آیدا اسکندری^۱، نگین رضائی متین^۲، سارا سیف^۳، محمدرضا پژوهی الموتی^{۴*}

۱ و ۲- دانشجوی کارشناسی ۴-دانشیار گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

(دریافت: ۱۴۰۱/۱۰/۱۱، پذیرش: ۱۴۰۲/۰۳/۰۲)

چکیده

حفظ کیفیت و ایمنی مواد غذایی و به طبع آن حفظ سلامتی افراد از دیرباز تاکنون یکی از دغدغه‌های مهم بشر بوده است. یکی از راهکارهای کارآمد برای حل این مشکل، روی آوردن به بسته‌بندی مواد غذایی است. شناخت ماهیت مواد غذایی مختلف، پیدایش منابع در دسترس و ایمن و آگاهی از انتظارات مصرف‌کننده سبب شد تا بسته‌بندی‌ها از یک پوشش ساده به بسته‌بندی‌های مدرن امروزی با عملکردهای پیشرفته تبدیل شوند. ساخت بسته‌بندی مناسب هر محصول، علاوه بر حفظ کیفیت و سلامت محصول، می‌تواند از حجم ضایعات مواد غذایی که در اثر نگهداری نامطلوب به وجود می‌آید بکاهد. امروزه پلاستیک‌ها کاربرد گسترده‌تری نسبت به سایر مواد در صنعت بسته‌بندی دارند و از آنجایی که این مواد از مشتقات نفتی هستند و علاوه بر مصرف سوخت‌های فسیلی، سالیان سال در محیط باقی مانده و از منابع تجدیدناپذیر به‌شمار می‌آیند، روزبه‌روز نگرانی‌های زیست‌محیطی درباره‌ی آن‌ها بیشتر می‌شود. در این مقاله به مرور جنس‌های مختلفی که تاکنون در صنعت بسته‌بندی به کار رفته، مزایا و معایب آن‌ها و شناخت کلی تکنیک‌ها و روش‌های نوین در بسته‌بندی مواد غذایی می‌پردازیم. همچنین توجه ویژه‌ای به بررسی بسته‌بندی‌های نوین شده است که در مقایسه با بسته‌بندی‌های رایج کنونی در کشور، ویژگی‌های مطلوب گسترده‌تری دارند. علی‌رغم این ویژگی‌ها همچون حفظ بهتر کیفیت محصول و بازار پسندی بالا، در کشور ما هنوز به طور گسترده صنعتی سازی نشده است. برای جمع‌آوری این مطالب از اوایل شهریورماه ۱۴۰۱ تا اواخر آذرماه ۱۴۰۱ تعداد ۱۹۶ مقاله از موتورهای جستجوگر MDPI، ScienceDirect، Google Scholar، CiteSeer^x، Springer، سیولیکا و پایگاه مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی (SID) دریافت و مطالعه شد که از بین آن‌ها ۱۰۸ منبع مورد استفاده قرار گرفت.

کلیدواژه‌ها: بسته‌بندی هوشمند، بسته‌بندی فعال، بسته‌بندی نوین

۱- مقدمه

سلامت مصرف‌کننده، از زمان برداشت تا مصرف کالا دانست [۱]. بسته‌بندی ضمن حفظ کالا از تأثیر نامطلوب عوامل بیولوژیکی، فیزیکی و شیمیایی، باعث سهولت در حمل‌ونقل و کاهش هزینه‌های آن، افزایش بازار پسندی، افزایش بهره‌وری اقتصادی و کاهش پسماند می‌شود [۲]. بسته‌بندی محصول برای مصرف‌کننده تا اواخر دهه‌ی ۱۸۰۰ میلادی یک علم نبود و به هر چیزی که فروشنده محصول را در آن قرار می‌داد، از روزنامه تا کیسه‌های پارچه‌ای، اطلاق می‌شد. اما به‌مرور زمان دچار تحول گسترده‌ای شده است [۶]. به‌طور معمول، یک بسته‌ی غذایی به محافظت از مواد غذایی در برابر تأثیرات عوامل نامطلوب محیطی مانند رطوبت، نور، اکسیژن، میکروب‌ها، تنش‌های مکانیکی و گردوغبار کمک کرده و توزیع را آسان‌تر می‌کند. یک ماده بسته‌بندی ایده‌آل باید بی‌اثر باشد، اجازه انتقال مواد و گازها را ندهد و قابل بازیافت باشد [۷]. در انتخاب روش بسته‌بندی و ماده‌ی مورد استفاده باید توجه ویژه‌ای داشت؛ زیرا این انتخاب

نیاز بشر به حفظ سلامتی و کیفیت ماده‌ی غذایی مصرفی، سبب معرفی صنعتی با نام "بسته‌بندی مواد غذایی" به جهانیان شد و با افزایش روزافزون جمعیت، این صنعت توسعه یافت [۱-۳]. اعتقاد بر این است که بسته‌بندی مدرن مواد غذایی در قرن نوزدهم و با اختراع کنسرو توسط نیکلاس آپرت آغاز شد. پس از افتتاح علم میکروبیولوژی مواد غذایی توسط لویی پاستور و همکارانش در قرن ۱۹، به دنبال تلاش‌هایی که ساموئل کیت پرسکات و ویلیام لیمن آندروود [۴] برای ایجاد اصول بنیادی باکتری شناس در فرآیندهای کنسرواسیون انجام دادند، چندین اختراع دیگر مرتبط با بسته‌بندی مانند قالب‌های برش برای کارتن‌های مقوایی و تولید مکانیکی بطری‌های شیشه‌ای توسط رابرت گیر و مایکل اون [۵] همراه بود. تاکنون تعاریف متعددی از بسته‌بندی ارائه شده است، اما به‌طور کلی می‌توان بسته‌بندی را محافظتی برای حفظ سلامتی کالای مضر و در نهایت تضمین

استفاده‌ی مجدد و بازیافت پذیر بودن این بسته‌بندی اشاره کرد [۲]. باوجود مزایای گسترده‌ی این جنس بسته‌بندی، معایبی از جمله ایجاد خطرات فیزیکی به علت خاصیت شکنندگی بالا، وزن بالای محصول نهایی و افزایش هزینه‌ی حمل‌ونقل نیز دارد [۱۰].

ظروف شیشه‌ای مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی عمدتاً دارای روکش سطحی هستند؛ این روکش‌ها باعث روان‌کاری در خط تولید، جلوگیری از خراش یا ساییدگی سطح، بهبود و افزایش استحکام و در نهایت کاهش شکستگی می‌شوند [۱۰، ۱۱].

ظروف شیشه‌ای شامل انواع رایج بطری، لیوان، جار و بطری دسته‌دار یا jug می‌باشد که مواد غذایی همچون قهوه فوری، ادویه‌جات، مربا و ترشی، محصولات لبنی، نوشیدنی‌ها و... بسته به خواص فیزیکی محصول در این ظروف بسته‌بندی می‌شود [۲].

۳-۱-۲- ظروف فلزی - حلبی

پیدایش این ظروف به چند سال قبل از میلاد مسیح برمی‌گردد اما این ظروف توسط افراد متعددی مورد تغییراتی قرار گرفت و به شکل ظروف کنونی درآمد. به‌عنوان مثال نیکولاس اپرت در اوایل قرن نوزدهم میلادی برای نگهداری بهتر مواد غذایی روش‌های خشک کردن، دودی کردن و بسته‌بندی در قوطی فلزی را مورد بررسی قرار داد و فرایند اپرتیزاسیون را به صنعت کنسروسازی معرفی کرد. در اوایل قرن نوزدهم میلادی پیترا [۱] قوطی‌های فولادی باروکش یک‌لایه‌ی قلع را توصیه کرد اما در ایران، ساخت قوطی‌های فلزی از دهه اول قرن چهاردهم شمسی برای نگهداری مواد غذایی مورد توجه فردی به نام درخشان قرار گرفت. مواد فلزی ۱۵ درصد از کل مواد مورد استفاده در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی را در سراسر جهان به خود اختصاص داده‌اند [۱۲]. این ظروف استحکام کافی در برابر ضربه داشته، سطح مناسبی برای چاپ و لاک‌پذیری دارند و درجه حرارت‌های بالا را نیز به راحتی تحمل می‌کنند. عمده‌ترین مشکل این جنس پدیده خوردگی و مهاجرت در آن‌ها است [۲].

قوطی‌های فلزی عمدتاً به دو شکل سه‌تکه (Three piece cans) و دو‌تکه (Two piece cans) ساخته می‌شوند؛ به این صورت که در قوطی‌های دو‌تکه بدنه و درپوش کف بدون درز به هم متصل‌اند و درب به آن‌ها دوخته می‌شود اما در قوطی‌های سه‌تکه دو درپوش کفی و بالایی و بدنه از هم جدا بوده و به هم دوخته می‌شوند. قوطی‌های دو‌تکه به دلیل عدم وجود درز در محل اتصال کف به بدنه نسبت به قوطی‌های سه‌تکه اقتصادی‌تر، بهداشتی‌تر و حدود ۳۵٪ سبک‌تر هستند [۱۳].

تأثیر بسزایی بر عمر انبارمانی محصول خواهد داشت [۸]. یک ماده‌ی مناسب باید کمترین اثر نامطلوب را روی محیط زیست و ماده‌ی غذایی داشته باشد و در نهایت قیمت تمام‌شده آن مقرون‌به‌صرفه باشد [۹، ۱۱].

۲- روش تحقیق

ما در سایت‌ها و موتورهای جستجوی مختلف شامل؛ MDPI، Springer، CiteSeerx، Google Scholar، Science Direct، Elsevier، سیویلیکا، پایگاه مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی (SID) تحقیق و جستجو انجام دادیم. از کلیدواژه‌های مرتبط با صنعت غذا و بسته‌بندی مثل Food packaging، MAP، Active packaging، Wood packaging، Smart packaging، CAP، Speaker packages، Plastic packaging، Metal packaging و... جهت یافتن منابع استفاده شد. به جهت تعدد منابع، مقالات از سال ۱۳۸۰ شمسی (معادل ۲۰۰۲ میلادی) مورد بررسی قرار گرفت و تعداد ۲۰۹ مقاله و نسخه الکترونیکی ۸ کتاب به دو زبان فارسی و عمدتاً انگلیسی دریافت و وارد مطالعه شدند و چکیده‌ای از هرکدام تهیه شد. سپس از بین آن‌ها ۱۰۸ منبع نهایی شد و مورد استفاده قرار گرفت. این فعالیت از اوایل شهریور سال ۱۴۰۱ شروع شد و تا اواخر آذر ۱۴۰۱ به‌طول انجامید. به جهت گستردگی موضوع، شناخت تاریخچه‌ی بسته‌بندی و آشنایی با تکنولوژی‌های این صنعت در نقاط مختلف دنیا، ناگزیر به استفاده از منابع متعدد در سال‌های مختلف بودیم.

۳- نتایج و بحث

۳-۱-۲- طبقه‌بندی مواد اولیه مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی از نظر جنس مصرفی

۳-۱-۱- شیشه و ظروف شیشه‌ای

شیشه‌ها از جمله قدیمی‌ترین مواد مورد استفاده در صنعت بسته‌بندی است و استفاده از آن‌ها به حدود ۶۰۰۰ تا ۷۰۰۰ سال پیش برمی‌گردد اما با شیشه‌های رایج امروزی تفاوت‌های عمده‌ای داشته است [۱، ۱۰]. فرآیند تشکیل شیشه شامل حرارت دادن مخلوطی از سیلیس، کربنات سدیم، کربنات کلسیم و آلومینا (ثبیت‌کننده) در دمای بسیار بالا است تا زمانی که مخلوط به صورت توده مایع غلیظی در قالب ریخته شود [۱۱]. شیشه به دلیل ویژگی‌هایی مثل شفافیت و قابل‌رؤیت بودن محصول بسته‌بندی شده محبوبیت خاصی در بازار مصرف دارد. از سایر ویژگی‌های مطلوب این مواد می‌توان به نفوذناپذیری به هوا، رطوبت و گازها، عدم ایجاد واکنش با ماده غذایی، قابلیت

۳-۱-۲-۱- فولاد

از فولاد در ساخت ظروف فلزی برای بسته بندی و ساخت درب محصولات غذایی و نوشیدنی استفاده می‌شود. ورقه‌های فولادی بر اساس درصد کربن موجود به چهار نوع L، MR، MS و MC تقسیم می‌شوند [۱]. اختلاف در درصد کربن و سایر عناصر (جدول ۱) باعث بروز خواص متفاوتی در این چهار نوع شده است. بهترین نوع برای محصولات اسیدی (مانند توت فرنگی، آب سیب و...) که سبب خوردگی در فلزات می‌شوند، نوع L است. در نوع MR درصد مس بیشتر از نوع L است و در بسته‌بندی مواد غذایی با خوردگی کم (اسیدی و غیر اسیدی مثل نخود سبز، لوبیا سبز و توت) کاربرد دارد. فولاد MC به علت داشتن فسفر سخت‌تر از نوع L است و برای مواد غذایی که خوردگی ندارند استفاده می‌شود [۱، ۱۴].

جدول (۱): ترکیبات شیمیایی انواع ورق فولاد برحسب درصد [۱]

عناصر	L	MS	MR	MC
منگنز	۰/۶	۰/۶	۰/۶	۰/۶
فسفر	۰/۰۱۵	۰/۰۱۵	۰/۰۲	۰/۱۱
گوگرد	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۵	<۰/۰۵
مس	۰/۰۶	۰/۲	۰/۲	۰/۰۱

فولاد، اول به‌عنوان یک صفحه سیاه تولید می‌شود اما عمدتاً به علت ایجاد واکنش با محصول نمی‌تواند مستقیماً در بسته بندی مواد غذایی مورد استفاده قرار گیرد و باید با مواد متفاوتی ترکیب یا پوشش داده شود [۲].

الف) فولاد قلع اندود

ورقه فولادی است که سطح خارجی و داخلی آن را با ضخامت‌های متفاوتی از قلع پوشش داده می‌شود. وجود این پوشش در فولاد سبب ایجاد خاصیت ضد خوردگی و جلوگیری از ایجاد لکه سیاه، افزایش مقاومت حرارتی و افزایش عمر نگهداری در محصول می‌شود [۱، ۲]. این نوع قوطی‌ها مقاومت بالایی در فرآیند حرارتی دارند و نفوذناپذیری بالایی در برابر بخار آب و گازها، میکروارگانیزم‌ها و نور از خود نشان می‌دهند [۱۵]. از این ورق‌ها در بسته‌بندی مواد غذایی فاقد آنتوسیانین استفاده می‌شود. مشکل عمده‌ی این نوع فولاد ایجاد خوردگی در پی ایجاد خراش در سطح قلع و مسمومیت‌زا بودن آن است [۱].

ب) فولاد بدون قلع پوشش داده‌شده بالاک

این نوع ورقه‌ها در اواخر قرن ۲۰ میلادی در آمریکا مورد استفاده قرار گرفت [۱]. فولاد بدون قلع برای ایجاد مقاومت کامل در برابر خوردگی اغلب به پوششی از مواد آلی نیاز دارد [۱۶].

این فولاد به شکل کم‌کربن استفاده می‌شود که ابتدا به‌صورت یک صفحه سیاه برای ساخت ظروف و درب استفاده می‌شود و شامل دولایه روی و اکسید روی اصلاح شده است. این ورقه‌ها قابلیت رنگ و لاک پذیری دارند و برای بسته‌بندی مواد غذایی حاوی رنگ دانه کاربرد دارند. این نوع فولاد گاهی سبب ایجاد تغییرات ارگانولپتیکی در ماده غذایی می‌شود [۱]. قیمت این نوع فولاد نسبت به ورقه‌ی قلع اندود بسیار کمتر است [۱۶].

پ) فولاد پوشش داده‌شده با پلیمر

این پوشش‌ها در ورقه‌های فولادی، نوع جدیدی از نوار کامپوزیت لایه‌ای فلزی و غیرفلزی است. این پوشش برای کاهش مصرف قلع، افزایش مقاومت در برابر خوردگی و افزایش زیبایی بسته‌بندی محصول، امروزه مورد استفاده قرار می‌گیرد. مشکل عمده در این نوع ورق‌ها محدودیت استفاده در مواد غذایی واجد فرایند حرارتی طی پروسه تولید است. امروزه از این نوع فولاد در ژاپن، اروپا و ایالات‌متحده به‌طور گسترده استفاده می‌شود [۱۷]. در یک بررسی مشخص شد فولاد پوشش داده‌شده با ورقه‌ی پلیمری، فرم پذیری خوبی در سمت پانچ طی عملیات اتوکشی از خود نشان می‌دهد [۱۸].

ت) فولاد پوشش داده‌شده با کروم یا اکسید کروم

صفحه سیاه فولاد کم‌کربن را با یک‌لایه نازک کروم یا اکسید کروم به صورت الکترولیتی پوشش می‌دهند [۱۹]. برای افزایش مقاومت در برابر خوردگی از یک ماده آلی برای پوشش دهی مجدد استفاده می‌شود. باوجود پوشش دهی با لاک شفاف کننده، به علت مات بودن صفحه نمی‌تواند سطح بازتابنده‌ای مثل ورق‌های حاوی قلع ایجاد کند. این ورق‌ها نسبت به ورق‌های قلع اندود ارزان‌تر هستند [۲].

ث) فولاد ضدزنگ

این نوع فولاد نوعی آلیاژ آهنی است که درصد بالای کروم (معمولاً ۱۱ درصد به بالا) موجود در آن باعث افزایش مقاومت در برابر خوردگی و خاصیت خنثایی شیمیایی شده است. به دلیل قیمت بالاتر این جنس نسبت به آلومینیوم و قلع، عمدتاً در تهیه‌ی ظروف قابل بازیافت کاربرد دارد. همچنین می‌توان در ساخت ظروف ذخیره‌سازی یا حمل‌ونقل بزرگ از فولاد ضدزنگ استفاده کرد [۱۲، ۲۰، ۲۱].

۳-۱-۲-۲- آلومینیوم

هیلدیرد [۲] در قرن هفدهم میلادی به ثبت رسیده است. به‌طور کلی کاغذ به دو گروه تقسیم می‌شود؛ کاغذهای ظریف مورد استفاده برای نوشت‌افزار و کتب و دیگری کاغذهای زیر مورد استفاده در صنعت بسته‌بندی [۱]. در ادامه به‌اختصار به توضیح گروه دوم می‌پردازیم.

کاغذ به دلیل خاصیت انعطاف‌پذیری و قابلیت چاپ پذیری خوب، مقاومت در برابر پاره شدن و قابل بازیافت بودن مورد استفاده قرار گرفته است اما نفوذپذیری بالا نسبت به گازها و رطوبت و عدم دوخت مناسب، استفاده از آن‌ها را در برخی محصولات محدود کرده است. برای نگهداری مواد غذایی، کیفیت کاغذ به‌کاررفته در بسته‌بندی نقش مهمی در حفظ سلامت محصول دارد به همین دلیل می‌توان برای افزایش کیفیت، کاغذها را با فرآیندهایی پوشش‌دار کرد. با پوشش دهی کاغذها می‌توان خواصی مثل بهبود ظاهر و قابلیت چاپ پذیری، افزایش مقاومت و خواص ضد میکروبی را به آن‌ها افزود [۲۹].

۳-۱-۳-۱-۲-۱- انواع کاغذ مورد استفاده در صنعت بسته‌بندی

الف) کاغذ کرافت

کلمه‌ی آلمانی "Kraft" به معنی استحکام است و درجه‌ای از کاغذ است که بیشتر مورد استفاده قرار می‌گیرد [۳۰]. کاغذ کرافت به اشکال مختلفی موجود است که قهوه‌ای طبیعی، سفید نشده و سفید انواع رایج آن می‌باشند. کرافت قهوه‌ای طبیعی از انواع دیگر محکم‌تر است و معمولاً برای ساخت کیسه و بسته‌بندی استفاده می‌شود [۳۱]. این کاغذ به چهار دسته پاکت‌های بقالی، کرافت مخصوص جهت استفاده در بسته‌های حمل‌ونقل برای مسافت‌های طولانی، لاک اندود شده و برای استفاده مستقیم در بسته‌بندی مواد غذایی تقسیم می‌شود [۱]. کاغذ کرافت سفید به دلیل چاپ‌پذیری خوبی که دارد برای بسته‌بندی ثانویه و برچسب زدن و پوشش‌های خارجی استفاده می‌شود [۲].

ب) کاغذ لمینت شده

به‌طور کلی لمینت کردن از به هم چسبیدن دو یا چندلایه به دست می‌آید [۱]. این کاغذها روکش دار و بدون پوشش هستند که می‌توانند بر پایه سولفیت و خمیرهای کرافت (سولفات) باشند [۳۲]. برای تهیه روکش کاغذ لمینت می‌توان از ورقه‌های نازک آلومینیوم یا پلی‌اتیلن استفاده کرد. روکش پلی‌اتیلن سبب بهبود بخشیدن به قابلیت آب‌بندی حرارتی و افزایش سدکنندگی گاز و رطوبت می‌شود. کاغذ لمینت برای بسته‌بندی محصولات که به‌صورت خشک‌شده عرضه می‌شوند مانند سوپ، گیاهان و ادویه‌جات قابلیت استفاده دارد [۳۱].

قوطی‌های آلومینیومی اولین بار در اواسط قرن بیستم میلادی تولید شد و به علت حمل‌ونقل آسان و مقاومت بالا در برابر تغییرات شیمیایی به سرعت گسترش یافت [۱]. آلومینیوم به دلیل خصوصیات عالی مانند شکل‌پذیری، پتانسیل تزئینی بالا و قابلیت بازیافت به‌عنوان پرمصرف‌ترین ماده‌ی فلزی شناخته می‌شود [۲۲] اما محدودیت منابع در دسترس این فلز، غیرقابل دوخت بودن با حرارت، وجود منافذ بسیار ریز طبیعی و پاره شدن در هنگام فرم دادن باعث ایجاد محدودیت در استفاده از این فلز در صنایع بسته‌بندی شده است [۱]. باین حال می‌توان با افزودن منگنز و منیزیم استحکام آن را بهبود بخشید [۲]. زمانی که این فلز در معرض هوا قرار می‌گیرد، یک لایه اکسیدی روی سطح آن تشکیل شده و سبب می‌شود این فلز در مقایسه با سایر فلزات مقاومت بیشتری در برابر خوردگی داشته باشد. از سایر مزایای این جنس در بسته‌بندی مواد غذایی می‌توان به بی‌اثر بودن، وزن کم در مقایسه با سایر فلزات، مقاومت در برابر دماهای متفاوت، عدم تولید بقایای سمی، غیر جاذب بودن و مقاومت آن در برابر نفوذ گازها اشاره کرد. آلومینیوم به‌طور گسترده و به شکل فویل برای بسته‌بندی در ضخامت‌های کمی بیش از ۶ تا ۱۵۰ میکرون استفاده می‌شود [۲۳].

۳-۱-۳- بسته‌بندی چوبی، کاغذی و مقوایی

۳-۱-۳-۱-۲- چوب جامد (SWPM)

چوب در زمان امپراتوری روم به‌عنوان یک ماده بسته‌بندی مطرح شد [۲۴]. این جنس از بسته‌بندی می‌تواند شامل انواع جعبه‌های چوبی، پالت‌ها، پوشال، سبدها و بشکه‌های چوبی باشد که در بسته‌بندی مواد غذایی مثل سرکه بالزامیک، روغن زیتون، چای سیاه خشک، جعبه‌های میوه و سبزی‌ها، غذاهای دریایی، ماهی و محصولات لبنی کاربرد دارند [۲۴، ۲۵]. مشکل عمده بسته‌بندی‌های چوبی آفت‌زدگی آن‌ها است. از آفات مهم چوب بندپایانی همچون سوسک‌های شاخ‌دراز و سوسک‌های آمبروزیا و زنبور چوب اروپایی هستند [۲۶، ۲۷]. مزایای این نوع بسته‌بندی شامل انرژی کم برای تولید نسبت به بسته‌بندی‌های پلاستیکی ضمن تولید کم گازهای گلخانه‌ای، کمپوست‌پذیر/تخریب‌پذیر، قابل بازیافت و بهداشتی بودن آن می‌باشد [۲۸].

۳-۱-۳-۲- کاغذ

ساخت اولین کاغذ به اوایل قرن دوم میلادی در سی‌یانگ چین نسبت داده شده است اما چندین سال به طول انجامید تا کاغذ وارد صنعت بسته‌بندی شود [۱]. یکی از اولین اشاره‌ها به استفاده از کاغذ برای بسته‌بندی مواد غذایی توسط چارلز

است و مقاومت بیشتری در برابر آسیب‌های فیزیکی دارد. ویژگی‌های کلی مقوا شامل ضخیم بودن، قابلیت چین‌دار شدن، سختی و عدم شکاف برداشتن می‌باشد [۲].

۱-۳-۱-۲-۱- انواع مقوای مورد استفاده در صنعت بسته‌بندی

الف) مقوای تاشو (FBB)

این نوع مقوا معمولاً از لایه‌های خمیر مکانیکی که بین لایه‌های خمیر شیمیایی قرار گرفته‌اند، ساخته می‌شود و حداکثر به صورت سه لایه پوشش روی سطح یا سطح چاپ قرار گرفته‌اند. مقوای تاشو در شیرینی پزی و بسته‌بندی مواد غذایی منجمد و سرد کاربرد دارد [۳۶].

ب) تخته‌ی سفید جامد (SBB)

این نوع مقوا منحصراً از خمیر شیمیایی سفید شده ساخته شده است که دارای چاپ پذیری خوب هستند و معمولاً برای بسته‌بندی محصولاتی که حفظ عطر و طعم آن‌ها اهمیت دارد استفاده می‌شود. مثلاً در بسته‌بندی شیرینی و شکلات، چای و قهوه، غذای منجمد و محصولاتی که نیاز به گرم کردن دارند کاربرد دارد [۳۲].

پ) تخته‌ی جامد سفید نشده (SUB)

این نوع مقوا منحصراً از خمیر شیمیایی سفید نشده ساخته شده است. این محصول به عنوان سولفات جامد سفید نشده نیز شناخته می‌شود. تخته‌ی پایه قهوه‌ای رنگ است اما می‌توان با ایجاد یک پوشش رنگ دانه‌دار معدنی سفید به سطح سفیدی در این مقوا دست یافت. از این مقوا در مواردی که به استحکام مقاومتی بالا در برابر سوراخ شدن یا پارگی نیاز باشد، استفاده می‌شود [۳۲].

ت) تخته‌ی نئوپان سفید (WLC)

این مقوا شامل لایه بالایی خمیر شیمیایی سفید شده، لایه‌های میانی خمیر بازیافتی خاکستری رنگ و لایه‌ی زیرین از جنس خمیر شیمیایی سفید شده یا خمیر مکانیکی است. این مقوا در بسته‌بندی غذاهای خشک و غذاهای منجمد و سرد کاربرد دارد [۳۰].

۱-۳-۱-۲-۲- قوطی‌های فیبری (فایبر درام)

از این قوطی‌ها عموماً در بسته‌بندی مواد خشک و پودری استفاده می‌شود. ویژگی‌های مطلوب این قوطی‌ها شامل وزن سبک، تجزیه پذیری ۱۰۰ درصدی، قابلیت چاپ، رنگ پذیری و قیمت ارزان می‌باشد [۳۷].

پ) کاغذ مقاوم به کشش یا کاغذهای چروک‌دار

این کاغذها در برابر کشش و پاره شدن مقاومت بیشتری دارند و به دو دسته‌ی کلی تقسیم می‌شوند؛

- کاغذ میکروکریپینگ: این کاغذها طی فرایند Clupak واجد چروک‌های نامرئی می‌شوند و در تهیه کیسه و پاکت کاغذی مقاوم مورد استفاده قرار می‌گیرند [۱، ۲]. زمانی که از این کاغذ در ساخت کیسه‌های کاغذی استفاده می‌شود، قابلیت چین‌دار بودن توانایی کاغذ را برای مقاومت در برابر تنش‌های دینامیکی بهبود می‌بخشد [۳۲].

- کاغذ کرپ دار: این کاغذها دارای چروک‌های قابل‌رؤیت هستند و به دلیل سطوح ناصاف خود، قابلیت چاپ پذیری کمی دارند و از این رو برای تولید کاغذ مقاوم به کشش، عمدتاً کاغذ میکروکریپینگ مورد توجه است [۱، ۲].

ت) کاغذ مقاوم به رطوبت

مقاومت به رطوبت به این معنی است که پس از خیس شدن کامل یک ورقه‌ی کاغذ (یعنی پس از غوطه‌ور کردن نمونه حداقل به مدت نیم ساعت در آب) سطح استحکامی خود را حفظ کند [۳۰] برای ایجاد این خاصیت در کاغذ موادی همچون اوره فرمالدئید و ملامین فرمالدئید به خمیر کاغذ اضافه می‌شود [۲].

ث) کاغذ شیشه‌ای یا گلاسیین

این کاغذ طی عملیات فشرده‌سازی الیاف سلولزی به صورت مکانیکی و عبور از حمام اسیدسولفوریک به دست می‌آید [۳۳]. کاغذی صاف و براق و غیر متخلخل است که می‌تواند با لایه‌های سیلیکونی روکش داده شده باشد. این محصول در چندین رنگ موجود است. از این کاغذ در محصولاتی همچون آب نبات و شکلات استفاده می‌شود [۲].

ج) کاغذ ضد روغن

کاغذی نیمه شفاف است که الیاف آن به شدت هیدراته شده و حالت ژلاتینی و چسبناک دارد؛ در نتیجه تخلخل آن بسیار کم است و در برابر نفوذ روغن مقاومت بالایی دارد [۲، ۳۴] از این کاغذ می‌توان در آشپزخانه برای مصارف مختلف مانند بسته‌بندی و نگهداری مواد غذایی چرب و آستر کردن سینی و قالب‌های پخت کیک استفاده کرد [۳۵].

۱-۳-۱-۳- مقوا

زمان دقیق استفاده از مقوا به‌طور وسیع و صنعتی مشخص نیست اما در اواخر قرن ۱۸ میلادی مقوا با دست ساخته شد. مقوا در مسیری شبیه به کاغذ ساخته شده اما ضخامت آن از کاغذ بیشتر

۳-۱-۴- ظروف پلاستیکی و پلیمری

از دهه‌ی ۱۹۵۰ میلادی، بعد از جنگ جهانی دوم مواد پلاستیکی در صنایع بسته‌بندی مواد غذایی گسترش یافت و جایگزین بسیاری از ظروف فولادی، شیشه‌ای و کاغذی شد. با ورود پلاستیک‌ها به صنعت بسته‌بندی، انقلابی نوین در صنعت بسته‌بندی ایجاد شد [۱، ۶].

به‌طور کلی پلاستیک ترکیبات آلی درشت مولکول حاصل از پلیمریزاسیون، سپارش تراکی یا پلیمریزاسیون افزایشی است [۲]. ویژگی‌های مطلوب پلاستیک‌ها از جمله نرمی، شفافیت، سبکی و قیمت ارزان آن باعث شده امروزه پلاستیک دومین ماده پرمصرف در بازار بسته‌بندی باشد [۶، ۳۸]. از سایر ویژگی‌های مطلوب این مواد می‌توان به وزن مخصوص کم، قابلیت شکل‌پذیری با دستگاه بسته‌بندی، مقاومت بالا در برابر خاصیت اسیدی و قلیایی و کم بودن انرژی موردنیاز برای ساخت اشاره کرد [۱]. با وجود مزایای بسیاری که دارند اما هنگامی که با مواد غذایی در تماس باشند به مواد غذایی منتقل می‌شوند (مهاجرت مواد بسته‌بندی به غذا). همچنین چون این مواد از سوخت‌های فسیلی ساخته می‌شوند، در استفاده‌ی گسترده از آن‌ها باید تأمل کرد [۱].

۳-۱-۴-۱- مهم‌ترین پلاستیک‌های مورد استفاده در صنایع بسته‌بندی

الف) پلی‌اتیلن (PE)

این پلیمر که در زمان جنگ جهانی دوم معرفی شد [۶]، در اواسط قرن بیستم میلادی ظروف غذا از این جنس وارد بازار شد [۳۱]. از نظر ساختاری ساده‌ترین پلاستیک‌ها هستند و با پلیمریزاسیون اضافی گاز اتیلن در یک راکتور با دما و فشار بالا ساخته می‌شوند [۲].

ب) پلی‌پروپیلن (PP)

در مقایسه با پلی‌اتیلن پلیمری شفاف است و استحکام بالایی دارد اما نفوذپذیری به بخار آب و اکسیژن شبیه پلی‌اتیلن است. این پلیمر غیرقابل نفوذ به روغن بوده و استقامت خوبی در مقابل کشش و ضربه‌پذیری دارد [۱]. از این جنس در دبه‌های ماست و داروها استفاده می‌شود [۳۹].

پ) اتیلن وینیل استات (EVA)

یک کopolymer اتیلن با وینیل استات است [۲]. اتیلن وینیل استات یک پلیمر فراوان است و ویژگی‌های مطلوبی مانند غیر سمی بودن و انعطاف‌پذیری دارد که می‌توان در بسته‌بندی‌های فعال از آن استفاده کرد [۴۰]. از بسیاری از جهات شبیه پلی‌اتیلن است و

از آن به روش‌های مختلفی در ترکیب با پلی‌اتیلن استفاده می‌شود. خواص عمده‌ی این ترکیب به درصد وینیل استات بستگی دارد [۲].

ت) پلی‌آمید (PA)

این پلیمر از واکنش سپارش تراکی بین دی‌آمین و دی‌اسید یا ترکیبات حاوی گروه عاملی تشکیل می‌شود. معمولاً به‌عنوان نایلون شناخته می‌شوند اما نام عمومی آن‌ها نیست [۲]. به دلیل وجود پیوند هیدروژنی بین مولکول‌های آن، در این پلیمر ویژگی‌هایی مثل مقاومت در برابر دما و سختی بالا به وجود آمده است [۴۱]. ابتدا این مواد در منسوجات مورد استفاده قرار می‌گرفت اما امروزه کاربرد آن در صنایع مهم دیگری مثل بسته‌بندی و مهندسی توسعه‌یافته است. این نام تجاری برای طیف وسیعی از محصولات نایلونی ساخته شده اطلاق می‌شود [۲].

ث) پلی‌وینیل کلراید (PVC)

اتم هیدروژن موجود در اتیلن با اتم کلر جایگزین و منومر وینیل کلرید حاصل می‌شود. این منومرها طی پلیمریزاسیون افزایشی تولید PVC می‌کنند. پلی‌وینیل کلراید پلیمری سخت و شکننده است که برای افزایش انعطاف‌پذیری در آن از نرم‌کننده‌ها استفاده می‌کنند [۲]. این نوع بسته‌بندی در بطری‌های روغن پخت‌وپز و در بسته‌بندی اطراف گوشت به کار می‌رود [۳۱].

ج) پلی‌وینیلیدین کلرید (PVDC)

یک کopolymer از وینیل کلرید و وینیلیدین کلرید است که مانع خوبی در برابر روغن، بخار آب و گازهاست [۲، ۳۱]. این پلیمر بیشتر در بسته‌بندی مرغ، گوشت‌های پخته‌شده، غذاهای میان‌وعده، چای و قهوه استفاده می‌شود. مقدار کلر به کار رفته در این بسته‌بندی دو برابر PVC است [۱۰].

چ) پلی‌استایرن (PS)

یک ترکیب وینیل است که در آن یک اتم هیدروژن با یک حلقه بنزن جایگزین می‌شود. از این پلیمر به‌طور گسترده در بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شود [۲]. از این نوع بسته‌بندی می‌توان در جعبه‌های حمل غذا، کارتن تخم‌مرغ و فنجان‌های نوشیدنی داغ استفاده کرد [۳۱].

ح) پلی‌اتیلن ترفتالات (PET یا PETE)

پلی‌اتیلن ترفتالات سومین پلیمر پراکنده در جهان است و تقریباً ۱۶ درصد از مصرف پلاستیک در صنعت بسته‌بندی اروپا را به خود اختصاص داده است [۴۲]. ظروف از این جنس در اواخر قرن

۲-۱-۳- بر پایه‌ی لیپیدی

لیپیدها به‌عنوان مولکول‌های کوچک، آب‌گریز و طبیعی شناخته شده‌اند که از انواع آن می‌توان به موم‌ها، چربی‌ها، استرول‌ها، ویتامین‌های محلول در چربی و غیره اشاره کرد. در قرن‌های قبل، از موم‌ها برای جلوگیری از هدر رفت رطوبت، حفظ استحکام و کیفیت مرکبات تازه و سبزی‌ها در زمان نگهداری آن‌ها استفاده می‌کردند. لیپیدها به دلیل ویژگی آپولاری که دارند، در برابر بخار آب به‌عنوان مانعی به کار گرفته می‌شوند. از این نوع پوشش‌ها و فیلم‌های بر پایه لیپید عمده‌تاً روی مرغ، گوشت، غذاهای دریایی و بسیاری از غذاهای دیگر استفاده می‌شود. اگرچه پوشش‌ها و فیلم‌های بر پایه لیپید موانع خوبی در برابر رطوبت هستند اما استحکام زیادی ندارند [۵۳].

۳-۱-۲- بر پایه‌ی پروتئین

این نوع فیلم‌ها معمولاً از محلول‌ها یا پراکندگی‌های پروتئین در هنگام تبخیر حلال/ حامل تشکیل می‌شوند که به‌طور کلی این حلال/ حامل به اتانول، آب یا مخلوط اتانول آب محدود می‌شوند. پلیمرهایی که حاوی گروه‌هایی هستند که می‌توانند از طریق پیوند هیدروژنی یا یونی به هم متصل شوند، لایه‌هایی را ایجاد می‌کنند که مانع‌های خوبی در برابر اکسیژن هستند اما نسبت به رطوبت حساس هستند. بنابراین، این فیلم‌ها و پوشش‌ها در رطوبت‌های نسبی کم می‌توانند موانع خوبی نسبت به اکسیژن باشند. انواعی از پروتئین‌های مختلف مورد استفاده در تهیه این فیلم‌ها و پوشش‌ها عبارت‌اند از پروتئین ماش، ژلاتین، پروتئین آب‌پنیر، کازئین، زئین ذرت، گلوتن گندم، پروتئین سویا و پروتئین بادام‌زمینی [۵۴].

۳-۲-۲- مزایای فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی

این پوشش‌ها دارای مزایای گسترده‌ای همچون حفظ ایمنی غذا از طریق جلوگیری از فساد و آلودگی میکروبی، حفظ مواد غذایی در برابر افت رطوبت، جلوگیری از تراوش محتویات گوشت به خارج از آن [۵۵] و سازگاری با محیط زیست هستند که برای حفظ کیفیت و افزایش عمر مفید مواد تازه و کم‌فرآوری شده استفاده می‌شوند. همچنین فیلم‌های خوراکی میزان تنفس محصول را تنظیم و از آن در برابر از دست دادن آب، نرم شدن بافت، قهوه‌ای شدن و آلودگی میکروبی محافظت می‌کنند [۵۶]. مضاف بر موارد فوق‌الذکر، در مقایسه با پلاستیک‌ها می‌توانند به‌عنوان حامل مواد فعال که دارای خواصی مانند ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدانی هستند، عمل کنند و همچنین می‌توانند به‌طور مناسبی در کل غذا توزیع شوند. در نتیجه استفاده از فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی باعث کاهش مصرف بسته‌بندی‌های پلاستیکی می‌شود [۴۴، ۵۲].

بسیستم میلادی در بسته‌بندی برخی از نوشیدنی‌ها مورد استفاده قرار گرفت و وارد بازار شد [۳۱].

امروزه از بین تمامی مواد گفته‌شده، عمدتاً از پلاستیک‌های مصنوعی حاصله از مشتقات نفتی برای بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شود اما به دلیل آسیب‌های زیست‌محیطی گسترده این مواد و با افزایش نگرانی‌ها، بررسی بر روی مواد تجدید پذیر به‌عنوان جایگزین بالقوه پلاستیک‌ها افزایش یافته است [۴۳، ۴۴].

۳-۲-۲- فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی

پوشش و فیلم خوراکی لایه‌ی نازکی از مواد قابل خوردن است که از دیرباز از آن‌ها جهت افزایش ماندگاری مواد غذایی استفاده می‌شد؛ به‌عنوان مثال در قرن ۱۲ و ۱۳ میلادی در چین برای پوشاندن پرتقال و لیموی تازه از موم استفاده می‌شد [۴۵]. یکی از تفاوت‌های عمده‌ی پوشش و فیلم این است که پوشش‌ها مستقیماً به محصول متصل‌اند در حالی که فیلم‌ها ورقه‌های مستقل از محصول هستند [۴۶]. تفاوت دیگر این دو در روش به‌کارگیری آن‌ها است؛ پوشش‌ها به‌صورت محلول بوده و طی غوطه‌ورسازی محصول در محلول حاوی پوشش، واکس زدن یا پاشش محلول حاوی پوشش بر روی محصول ایجاد می‌شود [۴۷]، اما فیلم‌ها به شکل ورقه‌های جامد تهیه‌شده و سپس برای پوشش‌دهی در اطراف یا بین محصول استفاده می‌شوند [۴۶، ۴۸]. ترکیب کردن آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی با بسیاری از پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی باعث افزایش فعالیت آن‌ها می‌شود. با این حال می‌تواند باعث افزایش رشد میکروارگانیسم‌های بی‌هوازی شود. همچنین ممکن است قرار دادن افزودنی‌ها در لایه‌ها یا پوشش‌ها باعث کاهش اکسیداسیون لیپیدهای مواد غذایی، کاهش نشت بخار آب و افزایش خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی شوند [۴۹، ۵۰].

در خصوص فیلم‌های خوراکی دو اصل وجود دارد:

- (۱) کلمه‌ی Edible نشان می‌دهد از نظر FDA باید مواد GRAS بوده و همچنین از نظر قابلیت خوردن ایمن و مطمئن باشند.
- (۲) مواد تشکیل‌دهنده‌ی این فیلم‌ها باید یک پلیمر باشد [۵۱].

۳-۲-۱- انواع پوشش‌ها و فیلم‌های خوراکی

۳-۱-۱- بر پایه‌ی پلی ساکارید

برای ایجاد پوشش و فیلم‌های خوراکی از پلی ساکاریدهایی مثل پکتین، آلژینات، صمغ زانتان، نشاسته و کارآگینان به‌عنوان مواد بیوپلیمری استفاده می‌شود. این فیلم‌ها به دلیل داشتن ویژگی‌های مطلوبی مانند دسترسی گسترده، عدم سمیت و نفوذپذیری انتخابی به کربن و اکسیژن عمر مفید میوه‌ها را افزایش می‌دهند [۵۲].

۳-۲-۳- معایب فیلم‌ها و پوشش‌های خوراکی

باوجود تمام مزایای ذکرشده این پوشش‌ها در مقایسه با لفاف‌های پلاستیکی سنتزی استحکام کمتر و خواص مکانیکی ضعیف‌تری دارند. همچنین این پوشش‌های طبیعی به‌ویژه در رطوبت کم شکنندگی بالایی از خود نشان می‌دهند [۵۷].

۳-۳- روش‌ها و تکنیک‌های نوین در بسته‌بندی

تغییر در ترجیحات مصرف‌کننده و تقاضا برای محصولات غذایی ایمن و باکیفیت بالا منجر به پیشرفت‌های نوآورانه و اصلاحات در انواع مختلف مواد بسته‌بندی شده است [۵۸] که در ادامه به بررسی تعداد مهمی از این نوآوری‌ها می‌پردازیم.

۱-۳-۳- بسته‌بندی فعال

بسته‌بندی فعال یک صنعت نوین در بسته‌بندی مواد غذایی است. در این نوع بسته‌بندی از مواد مانند جذب‌کننده‌های اکسیژن، رطوبت، دی‌اکسید کربن، اتیلن و ترکیبات طعم‌دهنده و ترکیبات آزادکننده کربن دی‌اکسید، ضد میکروب، آنتی‌اکسیدان و ترکیبات معطر استفاده می‌شود [۵۹]. بسته‌بندی‌های فعال علاوه بر داشتن خواص بازدارندگی مثل نفوذناپذیری به رطوبت و گازها با تغییر شرایط بسته‌بندی می‌توانند باعث افزایش ایمنی، ماندگاری و ویژگی‌های حسی ماده غذایی بشوند [۶۰]. این بسته‌بندی‌ها باوجود مزایای گسترده دارای معایبی مثل امکان نشت محتوای داخل ساشه و ایجاد آلودگی در ماده غذایی یا بلعیده شدن آن‌ها توسط مصرف‌کننده هستند [۵۰].

می‌توان از ترکیبات گیاهی در بسته‌بندی‌های فعال استفاده کرد که در کنار افزایش ماندگاری مواد غذایی می‌تواند طعم مطلوبی را در غذا به وجود آورد؛ برای مثال عصاره‌ی زیره‌ی سبز خواص ضد میکروبی خوبی را نشان می‌دهد [۶۱]. استفاده از بسته‌بندی‌های فعال نقش مطلوبی در افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی دارد [۵۹] که در ادامه انواع مهم این بسته‌بندی مورد بررسی قرار گرفته است.

۱-۳-۳- حذف‌کننده‌های اکسیژن

اکسیژن می‌تواند اثرات نامطلوبی روی مواد غذایی داشته باشد. با کاهش واکنش‌های مربوط به اکسیژن در مواد غذایی می‌توان تا حدی از این اثرات نامطلوب جلوگیری کرد و کیفیت محصولات غذایی را در حد مطلوبی حفظ کرد. وجود اکسیژن می‌تواند باعث افزایش سرعت بیات شدن انواع نان شود و تأثیر منفی بر کیفیت برخی از ماهی‌ها بگذارد [۶۲، ۲]. استفاده از اتمسفر اصلاح‌شده، سبب حذف کامل اکسیژن نمی‌شود و ۰/۱ تا ۲ درصد اکسیژن در بسته‌بندی باقی می‌ماند. همچنین اکسیژن واردشده از هوا به

بسته‌بندی هم قابل حذف نیست. استفاده از مواد جاذب اکسیژن به‌صورت ساشه‌هایی در بسته‌بندی ماده غذایی به شکل اتیکت یا در دیواره بسته‌بندی، می‌تواند درصد اکسیژن را به کمتر از ۰/۰۱ کاهش دهد. انواع جاذب‌های اکسیژن که در بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شوند شامل: اکسایش آهن، اکسایش اسید اسکوربیک، اکسایش رنگ حساس به نور، اکسایش آنزیمی مثل (گلوکز اکسیداز و الکل اکسیداز)، کاتکول پلی آمیدها، عصاره برنج یا مخمر تثبیت‌شده روی سوبسترای جامد، اکسایش اسیدهای چرب اشباع نشده مانند اولئیک یا لینولنیک می‌باشند [۶۳].

۳-۱-۳-۳- جاذب/انتشاردهنده‌های کربن دی‌اکسید

کربن دی‌اکسید گازی است که خاصیت ضد میکروب دارد و در فضای بسته‌بندی می‌توان با استفاده از انتشاردهنده‌های کربن دی‌اکسید مانع از رشد طیف وسیعی از قارچ‌ها و باکتری‌های هوازی شد؛ زیرا کربن دی‌اکسید بر فاز تأخیری میکروارگانیسم‌ها اثر گذاشته و آن را افزایش می‌دهد [۶۴]. همچنین باعث کاهش تنفس سلولی میوه‌ها و سبزی‌ها می‌شود. مشکل این انتشاردهنده‌ها آن است که اگر بیش از حد موردنیاز منتشر شود باعث تغییر در طعم، بافت و رنگ محصول و فروپاشی بسته می‌شود [۶۵، ۶۶].

گاهی در بسته‌بندی فشار یا حجم کربن دی‌اکسید زیاد می‌شود که برای حل این مشکل از این جاذب‌ها استفاده می‌کنند [۶۷]. از جاذب‌های کربن دی‌اکسید عمدتاً در مواد غذایی مثل غذای گوشتی و میوه‌ها و سبزی‌های تازه استفاده می‌شود که شامل کلسیم هیدروکسید، پتاسیم هیدروکسید، کلسیم اکسید و سیلیکاژل است [۶۴].

۳-۱-۳-۳- جاذب اتیلن

اتیلن یک تنظیم‌کننده رشد در گیاهان است که باعث افزایش تنفس سلولی می‌شود [۲] اما این اتیلن پس از برداشت باعث نرم شدن و تجزیه‌ی کلروفیل‌ها و خراب شدن محصول می‌شود [۴۱]. تعداد زیادی از جاذب‌های اتیلن به‌صورت فیلم یا در صورت سمی بودن توسط بالشتک درون بسته قرار داده می‌شوند تا اتیلن را طی نگهداری از داخل بسته بندی حذف کرده و از تأثیرات نامطلوب آن جلوگیری کنند. از اکسید آلومینیوم، پرمنگنات پتاسیم، کربن فعال همراه با کاتالیست فلزی، که به شکل بالشتک در بسته‌بندی قرار می‌گیرند و زئونیت، سنگ اویا ژاپنی و خاک رس که به‌صورت فیلم در بسته‌بندی‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند [۶۳، ۶۸].

۳-۳-۱-۴- انتشاردهنده‌های اتانول

اتانول در این بسته‌بندی‌ها به‌عنوان یک ماده ضد میکروبی عمل می‌کند. اتانول روی رشد کپک‌ها تأثیر می‌گذارد و همچنین می‌تواند از رشد مخمرها و باکتری‌ها نیز جلوگیری کند [۲، ۶۹]. مشکل اصلی استفاده از این ماده به‌عنوان ضد میکروب، فراریت آن، غیرقابل کنترل بودن نرخ آزادسازی اتانول و ایجاد بوی نامطلوب و الکلی در محصول بوده که برای مصرف‌کننده نامطلوب است [۵۰]. گاهی اوقات برای پوشاندن این بو از افزودن طعم‌دهنده‌ها به ساشه‌ها استفاده می‌شود [۳].

۳-۳-۱-۵- بسته‌بندی ضد میکروب

در ترکیبات بسته‌بندی‌های فعال علاوه بر ترکیبات اصلی مثل پروتئین‌ها، پلی‌ساکاریدها و لپیدها می‌توان از ترکیباتی جهت افزایش ماندگاری مواد غذایی استفاده کرد [۶۰]. واژه‌ی ضد میکروب برای هر نوع بسته‌بندی که در آن رشد میکروبی در محصولات غذایی کنترل شود، کاربرد دارد [۷۰]. امروزه استفاده از فیلم‌ها و پوشش‌های حاوی مواد ضد میکروبی با منشأ گیاهی یا حیوانی در صنعت بسته‌بندی به‌منظور کنترل میکروبی و افزایش زمان ماندگاری به‌عنوان نگهدارنده‌ها در حال گسترش است. فیلم‌های ضد میکروبی یکی از انواع بسته‌بندی فعال است که در آن‌ها جهت کنترل عوامل بیماری‌زا، فساد میکروبی و شیمیایی، از یک سری افزودنی‌های غذایی از جمله ترکیبات ضد میکروبی و آنتی‌اکسیدان‌ها استفاده می‌شود [۷۱]. کاربرد تجاری این بسته‌بندی‌ها محدود است و استفاده از برخی از این مواد مانند روغن‌هایی ضروری می‌تواند در مصرف‌کننده احساس منفی ایجاد کند [۵۰].

۱-۵-۳-۱- ترکیبات مورد استفاده در بسته‌بندی‌های ضد میکروب

(۱) باکتریوسین‌هایی مثل ادوپه‌ها و عصاره گیاهانی مثل دارچین، میخک، ترب کوهی، خردل، رزماری و آویشن

(۲) استفاده از اسیدهای آلی مثل پروپیونات بنزوات و سوربات

(۳) استفاده از آنزیم‌های مثل پراکسیداز، لیزوزیم و گلوکز اکسیداز

(۴) عوامل شلاته‌کننده مثل EDTA

(۵) اسیدهای معدنی مثل گوگرد دی‌اکسید و کلر دی‌اکسید

(۶) عوامل ضد قارچی مثل ایمزالیل و بنومیل [۲]

۲-۵-۳-۱- انواع بسته‌بندی‌های ضد میکروب

(۱) بالشتک حاوی مواد ضد میکروب: این بالشتک درون بسته‌بندی قرار می‌گیرد

(۲) قرارگیری مواد فرار و غیر فرار ضد میکروب درون پلیمر

(۳) استفاده از موادی با خاصیت ضد میکروبی طبیعی در ساخت پلیمر [۷۲].

۳-۳-۱-۶- جاذب رطوبت

رطوبت موجود در مواد غذایی عامل اصلی فساد در آن‌ها است. رطوبت موجود در مواد غذایی عامل رشد میکروارگانیسم‌ها و انجام واکنش‌هایی است که باعث تخریب بافت مواد غذایی، کاهش کیفیت و فساد آن‌ها می‌شود. با حذف رطوبت در بسته‌بندی مواد غذایی علی‌رغم کاهش وزن محصول می‌توان سبب افزایش زمان ماندگاری و کیفیت مواد غذایی شد؛ به‌عنوان مثال در قارچ باعث کاهش سرعت واکنش قهوه‌ای شدن آنزیمی می‌شود [۲، ۷۳]. ایراد این جاذب‌ها تغییر خواص حسی در برخی موارد توسط ساشه‌ها و گران بودن و ظرفیت جذب پایین آن‌ها در جاذب‌های ساخته‌شده از مواد آلی و طبیعی است [۵۰]. به‌طور کلی هدف استفاده از مواد جاذب رطوبت:

(۱) کنترل رطوبت بیش‌از حد در بسته‌بندی

(۲) کاهش فعالیت آبی محصول به‌منظور جلوگیری از فعالیت میکروارگانیسم‌ها

(۳) حذف آب حاصل از ذوب شدن محصولات و مایه‌های میان بافتی آن‌ها

(۴) پیشگیری از چگالش بخار آب هنگام تنفس محصولات تازه

(۵) جلوگیری از تیره شدن لفاف‌های پلاستیکی مورد استفاده در بسته‌بندی‌ها

در این بسته‌بندی‌ها می‌توان از موادی مثل پروپیلن گلیکول (به شکل فیلم)، سیلیکاژل و خاک رس به شکل بالشتک استفاده کرد [۶۷].

۳-۳-۱-۷- جاذب‌های طعم و بو

مواد بسته‌بندی پلیمری ممکن است طعم و بوی مواد غذایی را به خود جذب کرده و منجر به از بین رفتن شدت طعم و مزه و تأثیرات در کیفیت ارگانولپتیکی غذاها شوند. با استفاده از این نوع جاذب‌ها، می‌توان مولکول‌های گازی ناخواسته مانند مولکول‌های فراری که ناشی از واکنش‌های شیمیایی و میکروبی نامطلوب هستند را جذب نمود. اگر سرعت جذب در این جاذب‌ها پایین باشد، به دلیل تخلخل و سطح زیادی که دارند، مجدداً می‌توانند میزان زیادی از مولکول‌های گازی نامطلوب را حذف کنند [۶۳، ۷۴]. درست است که جذب طعم و بوی مواد غذایی توسط بسته‌بندی می‌تواند تأثیرات نامطلوبی روی محصول داشته باشد

۳-۱-۳-۹- جاذب نور (نور UV)

اشعه ی UV آثار نامطلوبی مانند تخریب رنگ، طعم و مواد مغذی نوشیدنی های بسته بندی شده و همچنین افزایش اکسیداسیون در بطری های شفاف می شود. از این جاذب ها در بسته بندی محصولات می توان استفاده کرد [۶۳].

۳-۲-۳- بسته بندی هوشمند

بنا بر تعریف کمیسیون اروپا بسته بندی هوشمند مواد و اقلامی هستند که بر وضعیت غذای بسته بندی شده یا محیط اطراف غذا نظارت می کنند [۳، ۷۷]. نکته ی حائز اهمیت در بسته بندی هوشمند، رعایت وجوه قانونی آن است. طبق ماده ی سوم EC/1935/2004، مواد مورد استفاده در بسته بندی با آن که می توانند تغییرات غیر قابل قبول در ماده غذایی ایجاد کرده یا خواص ارگانولپتیک را تغییر دهند اما نباید هیچ یک از اجزای خود را به راحتی حتی در مقادیر ناچیز وارد ماده ی غذایی بکنند [۷۸]. از مزایای این سیستم ها می توان به سهولت ادغام در بسته بندی، تفسیر راحت داده ها و نظارت مداوم بر شرایط خارجی اشاره کرد. عیب اصلی این بسته بندی ها عدم قابلیت بازیافت و گران قیمت بودن آن ها است [۷۹]. فناوری های اصلی برای سیستم بسته بندی هوشمند شاخص ها، حسگرها و حامل های داده هستند [۳].

۳-۲-۱- شاخص ها

عملکرد اصلی شاخص ها انتقال اطلاعاتی معمولاً به صورت تغییرات بصری (مثلاً تغییر رنگ)، به مصرف کننده است. این داده ها شامل حضور یا عدم حضور یک ماده خاص در بسته بندی است [۳]. ارزان بودن، سهولت استفاده در بسته بندی و تفسیر راحت نتایج از ویژگی های مطلوب شاخص هاست. مشکل اصلی شاخص ها عدم ارائه ی داده های کمی است [۸۰]. شاخص ها به سه دسته ی کلی تقسیم می شوند.

الف) شاخص های زمان - دما (TTI)

از آنجایی که در مدت زمان نگهداری ماده غذایی، دما فاکتور بسیار مهمی برای حفظ کیفیت آن است، استفاده از این شاخص ها در مواد غذایی تحول گسترده یافته است [۸۱]. این شاخص ها عمدتاً برای غذاهای حساس به دما مانند محصولات سرد و منجمد کاربرد دارند همچنین در کنترل فرایندهای حرارتی پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون نیز کاربرد دارد [۳]. از خصوصیات یک شاخص ایده آل می توان به سهولت کاربرد و ارزان بودن، برگشتناپذیر بودن پاسخ آن، انعطاف پذیری، قابلیت تهیه در اندازه های کوچک و مقاوم به تنش های مکانیکی اشاره کرد [۸۱].

اما جذب انتخابی طعم و بوها می تواند باعث بهبود کیفیت نهایی محصول شود. برای مثال برخی از پرتقال ها پس از پرس شدن و پاستوریزاسیون طعم های تلخی ناشی از لیمونین آزاد می کنند. نارینجین ترکیب تلخی است که در بسیاری از آبمیوه های مرکبات یافت می شود، می تواند در بسته بندی این محصولات از جاذب های لیمونین مثل تری استات سلولز یا کاغذ استالدئید در داخل بسته بندی آن ها استفاده کرد. همچنین در عضلات ماهی دو نوع بو ناشی از تجزیه پروتئین ها و آلدئیدها حاصل از اتواکسیداسیون چربی ها و روغن ها موجود می باشند که می توان با بسته بندی های فعال آن ها را حذف کرد. بوهای ناخوشایند آمین های فرار مثل تری متیل آمین همراه با تجزیه پروتئین ماهی، قلیایی هستند و می توان به وسیله ترکیبات اسیدی مختلف آن ها را خنثی کرد [۶۳]. عواملی مانند قطبیت جاذب و مولکول های گازی مولد طعم و بو، دما، رطوبت نسبی، اندازه و میزان تخلخل مواد جاذب، در سرعت و میزان جذب این جاذب ها تأثیر گذار هستند. جاذب های طعم و بو به شکل های مختلفی نظیر بالشتک، فیلم و برچسب قابل استفاده هستند [۷۴].

۳-۱-۳-۸- بسته بندی کنترل دما

این نوع بسته بندی شامل خود گرم شونده و خود سرد شونده است. در چند دهه ی اخیر بسته بندی های خود گرم شونده به صورت تجاری مورد استفاده قرار گرفته اند و محبوبیت خاصی در ژاپن دارند. از آلومینیوم و فولاد می توان در تهیه این بسته بندی استفاده کرد و در این زمینه محدودیتی ندارد. نحوه ی فعالیت این نوع بسته بندی ها به این صورت است که با فشردن دکمه تعبیه شده زیر قوطی، حامل جداکننده مواد شیمیایی در محفظه خارجی شکسته شده و بر اساس گرماده یا گرماگیر بودن واکنش ماده درون قوطی خنک یا گرم می شود [۷۵]. مثلاً در قوطی های خود گرم شونده محفظه ای وجود دارد که در آن هنگامی که آب و آهک با یکدیگر ترکیب شوند واکنش گرمازا رخ می دهد که در نهایت منجر به گرم شدن محصول داخل قوطی می شود. قوطی های خود سرد شونده نیز برای محصولات خام در ژاپن عرضه شدند که خنک شدن محصول در آن ها ناشی از واکنش گرماگیر بین نیترات آمونیوم و کلرید در آب تأمین می شود [۲]. مشکل عمده این سیستم ها اشغال قسمت عمده ی فضای بسته توسط دستگاه گرمایشی است. از طرفی در قوطی های خود گرم شونده مشکل یک بار مصرف بودن ظرف، محدود بودن به بسته بندی نوع خاصی نوشیدنی و گاهی به دلیل افزایش بیش از حد دمای محصول، پاشیدن مایع داغ و سوختگی حاصل از آن وجود دارد [۷۶].

حسگرهای سنتی برای اندازه‌گیری دما، رطوبت، pH و قرار گرفتن در معرض نور طراحی شده‌اند [۳]. در ادامه به بررسی انواعی از حسگرها می‌پردازیم.

الف) حسگرهای شیمیایی

دارای گیرنده‌ای که قادر به تشخیص حضور، فعالیت، ترکیب و غلظت یک مولکول شیمیایی خاص مثل ترکیبات آلی فرار و گاز مولکول‌ها و غیره هستند به ویژه برای محصولاتی مثل گوشت، ماهی، میوه و سبزی [۳، ۸۷].

ب) حسگرهای الکتروشیمیایی

در این حسگرها مواد شیمیایی فرار فوق‌الذکر با چند الکتروود (الکتروود کار، شمارنده، و الکتروود مرجع) اندازه‌گیری و نمایش داده می‌شوند. مهم‌ترین تکنیک‌های الکتروشیمیایی مرسوم عبارت‌اند از پتانسیومتری، آمپرومتری، ولت متری و هدایت سنجی که به کارگیری آن‌ها بستگی به سیگنال ارائه شده توسط مبدل دارد [۳، ۸۷]. حسگرهای الکتروشیمیایی را برای آنالیت‌های جامد، مایع یا گاز می‌توان به کاربرد که دو مورد اخیر رایج‌تر هستند [۸۸].

پ) حسگرهای نوری

حسگرهای نوری یک سیگنال نوری (رنگ، فلورسانس یا نورتابی شیمیایی) تولید می‌کنند یا باعث تغییر در خواص نوری سیستم می‌شوند. سیگنال نوری تولیدشده را می‌توان با چشم غیرمسلح مشاهده کرد یا توسط یک آشکارساز نوری که سیگنال‌های نوری را به سیگنال‌های الکتریکی قابل اندازه‌گیری تبدیل می‌کند، اندازه‌گیری کرد [۳]. از این حسگرها برای نشان دادن حضور میکروارگانیزم‌های آلوده‌کننده‌ی مواد غذایی مانند انتروتوکسین A و B استافیلوکوکوس، سالمونلا تیفی موریوم، تیپ B سالمونلا، تیپ D و E. coli O157:H7 استفاده شده است [۸۹].

ت) حسگرهای زیستی

بیماری‌های منتقل از غذا عامل اصلی بیماری و مرگ در ایالات متحده شناخته شده است [۹۰] و هرساله عامل حدود ۵۰۰۰ مرگ از آمار مرگ و میر این کشور را به این بیماری‌ها نسبت می‌دهند [۹۱]. ساخت حسگرهای زیستی به‌عنوان ابزارهای تحلیلی مهم برای تشخیص سریع پاتوژن‌ها در صنعت بسته‌بندی نقش کلیدی در کنترل شیوع بیماری ایجاد کردند [۹۲]. حسگرهای زیستی عمدتاً در گیرنده با حسگرهای شیمیایی متفاوت هستند. درحالی که در حسگرهای شیمیایی گیرنده یک ترکیب شیمیایی است، در حسگرهای زیستی از مواد آلی یا بیولوژیکی مانند DNA، RNA، آنزیم‌ها، آنتی‌بادی‌ها،

انواع این نشانگرها شامل نشانگر زمان-دمای آنزیمی، نشانگر زمان-دمای میکروبی، نشانگر زمان-دمای پلیمری، نشانگر زمان-دمای فتوکرومیکی، نشانگر زمان-دمای نفوذ مولکولی و نشانگر زمان-دمای میلاردی می‌باشد که هرکدام بر اساس ماده خاص آزادشده از ماده غذایی در طی روند فساد داده‌هایی را به مصرف‌کننده منتقل می‌کنند [۸۱].

ب) شاخص‌های تازگی محصول

شاخص‌های تازگی دستگاه‌های هوشمندی هستند که امکان نظارت بر کیفیت محصولات غذایی را در حین نگهداری و حمل‌ونقل فراهم می‌کنند. شاخص‌های تازگی، برخلاف شاخص‌های دما، اطلاعات مستقیمی را در مورد کیفیت محصول ارائه می‌دهند و واکنش‌های شیمیایی بدتر شدن مواد غذایی به دلیل میکروارگانیزم‌های هدف را تجزیه و تحلیل می‌کنند [۳]. تغییرات در غلظت متابولیک‌هایی مانند گلوکز، اسیدهای آلی، اتانول، کربن دی‌اکسید، مشتقات گوگرد و... شاخص‌های رشد میکروبی هستند و بنابراین، می‌توان با شاخص‌های تازگی حضور آن‌ها را در بسته‌بندی شناسایی کرد و در مورد کیفیت محصول نظر داد [۳، ۸۲]. در بیشتر موارد، این شاخص‌ها مبتنی بر استفاده از رنگ‌های حساس به تغییرات pH ناشی از خراب شدن محصول است که منجر به تغییر قابل مشاهده در رنگ نشانگر می‌شود. این شاخص‌ها در محصولات مختلف از جمله غذای تازه، میوه و غذاهای دریایی کاربرد دارند [۸۳].

پ) شاخص‌های گاز

فعالیت مواد غذایی، ماهیت بسته‌بندی و شرایط محیطی که بسته در معرض آن قرار می‌گیرد، منجر به تغییر ترکیب گاز در فضای بسته می‌شود. از این شاخص برای نظارت بر تغییرات ترکیب گاز داخل بسته‌بندی، در نتیجه ارائه یک استراتژی برای نظارت بر کیفیت و ایمنی محصولات غذایی استفاده می‌کنند. این شاخص‌ها مواد فرار گازی مانند اکسیژن، کربن دی‌اکسید، دی‌استیل و آمین‌ها را که توسط محصول تولید شده‌اند تشخیص می‌دهد [۸۴، ۸۵].

۳-۲-۳-۳ حسگرها

حسگر وسیله‌ای است که با ارائه‌ی یک سیگنال قابل‌اندازه‌گیری ویژگی‌های شیمیایی، بیولوژیکی یا فیزیکی محصول را تشخیص داده یا اندازه‌گیری می‌کنند [۳، ۸۶]. عمده‌ی حسگرها از دو بخش گیرنده و مبدل تشکیل شده‌اند [۸۶]. حسگرهای مطلوب باید ویژگی‌هایی مثل زمان پاسخ سریع، اندازه کوچک (کوچک‌سازی)، هزینه ساخت کم، ساخته شده از مواد ارزان‌قیمت، پایدار یا زیست‌تخریب‌پذیری را داشته باشند. محبوب‌ترین

بسته را در دسترس قرار داد و به بهبود ایمنی مواد غذایی و دستیابی به بازار بهتری برای مصرف کننده کمک کرد [۹۷]. ایراد این برچسب‌ها گران قیمت بودن و نیاز به زیرساخت‌های خارجی جهت استفاده از آن‌ها است [۸۰]. این نوع دستگاه‌ها عمدتاً روی بسته‌بندی‌های درجه سوم (مانند ظروف، پالت‌ها و غیره) قرار می‌گیرند تا در کل زنجیره تأمین خوانا باشند [۳، ۹۸]. برچسب‌ها به دو نوع طبقه‌بندی می‌شوند:

- ۱) تگ‌های فعال که با باتری کار می‌کنند و سیگنال را به خواننده RFID ارسال می‌کنند و تا فاصله ۵۰ متری کار می‌کنند؛
- ۲) تگ‌های غیرفعال که دامنه خواندن کوتاه تری دارند (تا حدود ۵ متر) و با انرژی عرضه شده توسط خواننده تغذیه می‌شوند (که اساساً عمر نامحدودی به آن‌ها می‌دهد) [۹۹].

۳-۳-۱- بسته بندی‌های سخنگو

با به کارگیری سیستم‌های میکروالکترونیک، می‌توان اطلاعاتی مانند تاریخ انقضای محصول یا هرگونه تغییرات نامطلوبی که رخ داده است (که از قبل برای سیستم تعریف شده است) به صورت سمعی به مصرف کننده اعلام نمود. در این سیستم‌ها از باتری‌های کوچک، انعطاف پذیر و باضخامت کم که اغلب از جنس اکسید منگنز و روی هستند، استفاده می‌شود که معمولاً در جوهر پرنیت یا قطعات لامینه شده بر روی کاغذ قرار می‌گیرند. از کاربرد آن‌ها می‌توان در بسته‌بندی میوه‌های حساس مانند انگور نام برد [۱۰۰].

۳-۳-۲- بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)

این روش به معنی بسته‌بندی محصول فاسدشدنی در هوای تغییر یافته است که ترکیب آن با ترکیب هوای معمولی متفاوت است [۱۰۱]. MAP فرآیند دینامیکی فعال یا غیرفعال است که در طی آن ترکیب گازی داخل یک بسته را تغییر می‌دهند. این بسته بندی بر تعامل بین انتقال گازها و سرعت تنفس محصول از طریق مواد موجود در بسته‌بندی استوار است [۸۵] و موجب افزایش عمر انبارمانی مواد غذایی می‌شود [۷۲]. در دهه‌ی ۱۹۳۰ میلادی برای سبزی‌ها و میوه‌هایی که با کشتی حمل می‌شدند برای افزایش زمان ماندگاری آن‌ها از گاز غلیظ CO₂ استفاده می‌کردند و برای اولین بار انگلستان، برای محافظت از گوشت خوک و ماهی از این نوع بسته‌بندی استفاده کرد [۸].

این تکنیک با کاهش غلظت اکسیژن و افزایش غلظت کربن دی‌اکسید سرعت تنفس و سطح قهوه‌ای شدن را کاهش می‌دهد. به همین دلیل برای بسیاری از مواد غذایی تازه برش خورده توصیه می‌شود [۴۷]. از مزایای دیگر این بسته‌بندی می‌توان به

آنتی‌ژن‌ها، میکروب‌ها، هورمون‌ها و اسیدهای نوکلئیک ساخته شده است [۳]. در کل، بیوسنسورها آنالیز کننده‌های فشرده هستند که اطلاعات مربوط به واکنش‌های بیوشیمیایی را تشخیص داده، ثبت نموده و منتقل می‌کنند [۹۳].

ث) حسگرهای خوراکی

این حسگرها تنها با استفاده از مواد طبیعی و زیست‌تخریب‌پذیر ساخته می‌شوند، بدون اینکه اثرات منفی یا خطرناکی روی سلامتی انسان حتی در دراز مدت داشته باشند. به‌عنوان مثال، یک حسگر متشکل از یک ماتریس پکتین حاوی عصاره کلم قرمز است و به‌عنوان یک شاخص رنگ سنجی ساخته شده است. عصاره کلم قرمز حاوی مقدار قابل توجهی آنتوسیانین است که توانایی تغییر رنگ در مواجهه با تغییرات pH را دارند [۳، ۹۴].

ج) نانو حسگرها

این حسگرها دارای نانو ذرات هستند و با توجه به پاسخ‌های فیزیکی و شیمیایی با نظارت بر شرایط خارجی و داخلی بسته، مواد شیمیایی را شناسایی و اندازه‌گیری می‌کنند و مصرف کننده را از آلودگی‌ها و مواد سمی آگاه می‌کنند [۸۶]. این فناوری به مغازه‌داران امکان می‌دهد تا مواد غذایی را که تاریخ انقضا آن‌ها گذشته است شناسایی کنند و همچنین صدور سفارش خرید جدید را به آن‌ها یادآوری می‌کند [۹۵]. باوجود مزایای گسترده، هنوز سمیت این نانو ذرات به طور کامل شناخته نشده است. با اینکه این نانو ذرات به‌صورت مستقیم با ماده‌ی غذایی در تماس نیستند اما در صورت صدمه به بسته امکان آلودگی با نانو ذرات وجود دارد [۹۶].

چ) ترکیبی از حسگرهای فوق

از دو یا چند حسگر فوق‌الذکر برای ساخت این حسگرها استفاده می‌کنند؛ مثلاً حسگرهای زیستی-نوری و حسگرهای زیستی-الکتروشیمیایی که برای محصولاتی که متابولیت‌های مرتبط با این حسگرها را تولید می‌کنند کاربرد دارند [۳].

۳-۳-۳- حامل‌های داده

دستگاه‌های حامل داده نوعی بسته‌بندی هوشمند را با عملکردی متفاوت از دو کلاس توضیح داده شده در بخش‌های قبلی نشان می‌دهند. در واقع، آن‌ها هیچ اطلاعاتی در مورد وضعیت کیفی غذاهای بسته‌بندی شده ارائه نمی‌دهند، اما پشتیبانی مهم و کارآمدی برای قابلیت ردیابی خودکار، پیشگیری از سرقت یا محافظت در برابر جعل هستند. مهم‌ترین دستگاه‌های حامل داده در بخش بسته‌بندی مواد غذایی، برچسب‌های بارکد و سیستم‌های شناسایی فرکانس رادیویی (برچسب‌های RFID) هستند [۳]. با استفاده از این‌ها می‌توان به راحتی کل تاریخچه

۳-۳-۴- بسته‌بندی هوای کنترل‌شده (CAP)

بسته‌بندی اتمسفر کنترل‌شده شرایطی در اتمسفر گازی بسته بندی بدون توجه به نوسانات محیطی یا دمایی به وجود می‌آورد؛ به این صورت که یک غلظت از پیش تعیین شده ثابت از گازها با افزودن یا حذف مداوم گازها در طول ذخیره‌سازی غذاهای بسته‌بندی شده حفظ می‌شود. از این بسته‌بندی عمدتاً برای ذخیره‌سازی فله‌ای از میوه‌ها و سبزی‌های خاص استفاده می‌شود و نیاز به نظارت و کنترل مداوم ترکیب گاز دارد. جیره غذایی و تغییرات نامطلوب در کیفیت حسی و بافتی میوه‌ها و سبزی‌های ذخیره‌شده را به حداقل می‌رساند، درحالی‌که مانع از رشد برخی ارگانسیم‌های فاسد می‌شود [۱۰۷, ۱۰۸].

۴- نتیجه‌گیری و پیشنهادات

امروزه مواد مورد استفاده در صنعت بسته بندی عمدتاً از منابع زیست تخریب ناپذیر (خصوصاً پلاستیک‌ها) بوده و با توجه به آثار نامطلوب زیست محیطی، وجود پدیده مهاجرت در این منابع و مخاطره‌آمیز بودن آن‌ها برای سلامت مصرف‌کننده، دنیای مدرن در تلاش برای یافتن جایگزین مناسب برای آن‌ها است. نوآوری در صنعت بسته بندی یکی از راه‌های جلب رضایت مشتری، ضمن افزایش ایمنی و کیفیت محصول است که تعدادی کشورها توسعه یافته با انجام مطالعات و تحقیقات گسترده در این زمینه پیشرفت چشمگیری داشته‌اند و تا حدودی توانسته‌اند بسته‌بندی‌های فعال و هوشمند را صنعتی سازی کنند. در ایران با توجه به گران بودن این فناوری‌ها هنوز در صنعت غذا به طور گسترده و فراگیر استفاده نمی‌شود.

پیشنهاد می‌شود با توجه به ویژگی‌های مطلوب متعدد در بسته بندی‌های فعال و هوشمند به جهت افزایش صادرات و جلب توجه مشتریان ضمن افزایش کیفیت نهایی محصول، تلاش برای کاهش قیمت تمام شده و استفاده‌ی گسترده در صنعت اهتمام ویژه‌ای شود.

۵- مراجع

- [1] H. M. Ziabari, principles of food packaging, 8 ed. Tehran, Iran: Aeeizh, 2016. (In Persian)
- [2] R. Coles, D. McDowell, and M. J. Kirwan, Food packaging technology. CRC press, 2003.
- [3] E. Drago, R. Campardelli, M. Pettinato, and P. Perego, "Innovations in smart packaging concepts for food: an extensive review," Foods, vol. 9, no. 11, pp. 16-28, 2020.
- [4] C. L. Wilson, Intelligent and active packaging for fruits and vegetables. CRC press, 2007.

کند شدن روند نرم شدن میوه، تغییر ترکیبات داخل میوه و کاهش تولید و حساسیت به اتیلن می‌باشد [۸۵].

باوجود مزایای گسترده‌ی MAP مثل مهار کردن بیوسنتز ترکیبات فنولی با میزان بالای کربن دی‌اکسید اما کاهش بیش از حد اکسیژن باعث پوسیدگی درونی و ایجاد طعم بد در محصول می‌شود [۱۰۲]. برای حل این مشکل از بسته‌بندی‌های اتمسفر اصلاح شده با اکسیژن بالا (۷۰ تا ۱۰۰ درصد) استفاده می‌کنیم که در مهار قهوه‌ای شدن آنزیمی نیز نقش دارد [۴۷, ۱۰۲]. بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده‌ی اکسیژن بالا باعث افزایش ماندگاری محصول با جلوگیری از واکنش‌های تخمیر بی‌هوازی، مهار رشد میکروبی، مهار تغییرات رنگی حاصل از فعالیت‌های آنزیمی و... می‌شود [۴۷].

۳-۳-۱- بسته‌بندی اتمسفر اصلاح‌شده تعادلی (EMAP)

این فناوری زیرمجموعه‌ای از MAP است که به طور خاص برای افزایش ماندگاری محصولات تازه مناسب است. هنگامی که مقدار نفوذ فیلم برای O₂ و CO₂ با میزان تنفس محصولات تازه بسته بندی شده مطابقت داشته باشد، جو تعادلی در داخل بسته ایجاد می‌شود. جهت ایجاد این تعادل از سوراخ‌های ماکرو و میکروسکوپی در سطح بسته استفاده می‌شود. وجود این سوراخ‌ها از ایجاد شرایط بی‌هوازی جلوگیری می‌کنند. با این حال، عمل ماکروسوراخ‌ها نگرانی درباره‌ی ایمنی مواد غذایی را افزایش می‌دهد. ناخالصی‌های فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی ممکن است از طریق سوراخ‌ها منتقل شوند و باعث آلودگی ثانویه شوند [۱۰۳, ۱۰۴].

غلظت‌های تعادلی برای کیفیت محصول بسیار مهم است زیرا قرار گرفتن محصولات تازه در معرض سطوح بالای CO₂ ممکن است باعث آسیب فیزیولوژیکی شود و قرار گرفتن در معرض سطوح O₂ بسیار پایین ممکن است باعث تنفس بی‌هوازی و ایجاد طعم‌های بد شود [۱۰۴].

۳-۳-۲- بسته‌بندی اتمسفر اصلاح‌شده/رطوبت اصلاح‌شده (MA/MH)

یکی دیگر از فناوری‌های زیرمجموعه‌ی MAP است که برای محصولات تازه طراحی شده و با اصلاح جو و رطوبت داخل بسته، سبب افزایش کیفیت محصول می‌شود [۱۰۵]. این فناوری با افزایش عمر ماندگاری محصول، امکان فروش آن را به بازارهای دور فراهم می‌کند، دوره بازاریابی را طولانی کرد و به مصرف کنندگان کمک کرد تا ضایعات مواد غذایی را کاهش دهند [۱۰۶].

- packaging," *Trends in Food Science & Technology*, vol. 24, no. 1, pp. 19-29, 2012.
- [21] S. Cvetkovski, "Stainless steel in contact with food and beverage," *Metallurgical and Materials Engineering*, vol. 18, no. 4, pp. 283-294, 2012.
- [22] I. D. Ibrahim et al., "Need for Sustainable Packaging: An Overview," *Polymers*, vol. 14, no. 20, p. 4430, 2022.
- [23] J. Kerry, "Aluminium foil packaging," *Packaging technology*, pp. 163-177, 2012.
- [24] F. Aviat et al., "Microbial safety of wood in contact with food: a review," *Comprehensive reviews in food science and food safety*, vol. 15, no. 3, pp. 491-505, 2016.
- [25] M. Zahid, C. Grgurinovic, and D. Walsh, "Quarantine risks associated with solid wood packaging materials receiving ISPM 15 treatments," *Australian Forestry*, vol. 71, no. 4, pp. 287-293, 2008.
- [26] L. Humble, "Pest risk analysis and invasion pathways-insects and wood packing revisited: What have we learned," *New Zealand Journal of Forestry Science*, vol. 40, no. Suppl, pp. S57-S72, 2010.
- [27] E. R. Hoebeke and R. J. Rabaglia, "Xyleborus scolytinae Blandford (Coleoptera: Curculionidae), an Asian ambrosia beetle new to North America," *Proceedings of the Entomological Society of Washington*, vol. 110, no. 2, pp. 470-476, 2008.
- [28] M. Shirmohammadi, "Investigating Antimicrobial Characteristics/Advantages of Australian Wood Species for Use in Food Packaging—A Feasibility Study," *Forests*, vol. 13, no. 2, p. 334, 2022.
- [29] R. Dastbani, H. Resalati, and E. Afra, "Investigating the improvement of antimicrobial and resistance properties of packaging paper using chitosan," vol. 4, no. 13, pp. 68-77, 2013. (In Persian)
- [30] M. J. Kirwan, *Paper and paperboard packaging technology*. John Wiley & Sons, 2008.
- [31] D. Raheem, "Application of plastics and paper as food packaging materials-An overview," *Emirates Journal of Food and Agriculture*, vol. 3, no. 25, pp. 177-188, 2013.
- [32] M. J. Kirwan, "Paper and paperboard packaging," *Food packaging technology*, vol. 241, pp. 213-250, 2003.
- [33] P. Nechita and M. Roman, "Review on polysaccharides used in coatings for food packaging papers," *Coatings*, vol. 10, no. 6, p. 566, 2020.
- [34] R. V. I. Gadhave and C. R. Gadhave, "Adhesives for the Paper Packaging Industry: An Overview," *Open Journal of Polymer Chemistry*, vol. 12, no. 2, pp. 55-79, 2022.
- [35] J. B. R. Marella, S. Madireddy, and A. N. Maripi, "Production of pulp from banana pseudo stem for grease proof paper," *Table of Content Topics Page no*, vol. 2, no. 1, pp. 61-77, 2014.
- [36] A. L. Mourad, H. L. G. da Silva, and J. C. B. Nogueira, "Life cycle assessment of cellulose packaging
- [5] A. L. Brody, B. Bugusu, J. H. Han, C. K. Sand, and T. H. McHugh, "Innovative food packaging solutions," *Journal of food science*, vol. 73, no. 8, pp. 107-116, 2008.
- [6] H. Kour et al., "Advances in food packaging-a review," *Stewart Postharvest Review*, vol. 9, no. 4, pp. 1-7, 2013.
- [7] P. Puligundla, J. Jung, and S. Ko, "Carbon dioxide sensors for intelligent food packaging applications," *Food Control*, vol. 25, no. 1, pp. 328-333, 2012.
- [8] F. Mehdizadeh, "A Review of the Applications of the Modified Atmosphere Packaging in Various Food Industries," *Packaging science and art*, vol. 13, no. 49, pp. 35-46, 2022. (In Persian)
- [9] S. Pourhamzeh, "Novel Trends in the Packaging of Meat and Meat Products," *Packaging science and art*, vol. 12, no. 46, pp. 1-8, 2021. (In Persian)
- [10] K. Marsh and B. Bugusu, "Food packaging—roles, materials, and environmental issues," *Journal of food science*, vol. 72, no. 3, pp. R39-R55, 2007.
- [11] A. Ojha, A. Sharma, M. Sihag, and S. Ojha, "Food packaging—materials and sustainability-A review," *Agricultural Reviews*, vol. 36, no. 3, pp. 241-245, 2015.
- [12] G. K. Deshwal and N. R. Panjagari, "Review on metal packaging: materials, forms, food applications, safety and recyclability," *Journal of food science and technology*, vol. 57, no. 7, pp. 2377-2392, 2020.
- [13] W. F. Hosford and J. L. Duncan, "The aluminum beverage can," *Scientific American*, vol. 271, no. 3, pp. 48-53, 1994.
- [14] M. Abdi, "Resistance of steel sheet protective coatings against corrosion caused by food," *Packaging science and art*, vol. 1, no. 1, pp. 40-43, 2010. (In Persian)
- [15] M. Lamberti and F. Escher, "Aluminium foil as a food packaging material in comparison with other materials," *Food Reviews International*, vol. 23, no. 4, pp. 407-433, 2007.
- [16] A. Kutnar and S. S. Muthu, *Environmental impacts of traditional and innovative forest-based bioproducts*. Springer, 2016.
- [17] J. Liu, Q. Zhang, B. Zhang, and M. Yu, "The influence of the roll-laminating process on the bonding quality of polymer-coated steel interface," *Coatings*, vol. 11, no. 4, p. 472, 2021.
- [18] M. Sellés, S. Schmid, and V. Seguí, "Ironability of a three-layered polymer coated steel: Part 1: Experimental investigation," *Journal of Materials Processing Technology*, vol. 202, no. 1-3, pp. 7-14, 2008.
- [19] N. Wint, A. de Vooy, and H. McMurray, "The corrosion of chromium based coatings for packaging steel," *Electrochimica acta*, vol. 203, pp. 326-336, 2016.
- [20] A. Llorens, E. Lloret, P. A. Picouet, R. Trbojevich, and A. Fernandez, "Metallic-based micro and nanocomposites in food contact materials and active food

- physicochemical features," *Food Science and Biotechnology*, vol. 29, no. 2, p. 207, 2020.
- [50] M. Qian et al., "A review of active packaging in bakery products: Applications and future trends," *Trends in Food Science & Technology*, vol. 114, pp. 459-471, 2021.
- [51] S. Saidi and M. t. Koshtegar, "The role and characteristics of food coatings and films in increasing the shelf life of food," presented at the The 23rd National Congress of Food Sciences and Industries of Iran, 2015. (In Persian)
- [52] S. A. Mohamed, M. El-Sakhawy, and M. A.-M. El-Sakhawy, "Polysaccharides, protein and lipid-based natural edible films in food packaging: A review," *Carbohydrate Polymers*, vol. 238, pp. 116-178, 2020.
- [53] B. Yousuf, Y. Sun, and S. Wu, "Lipid and lipid-containing composite edible coatings and films," *Food Reviews International*, vol. 38, pp. 574-597, 2022.
- [54] T. Bourtoom, "Edible films and coatings: characteristics and properties," *International food research journal*, vol. 15, no. 3, pp. 237-248, 2008.
- [55] N. Karimi, "Introduction and application of edible coatings in packaging," *Packaging science and art*, vol. 2, no. 5, pp. 32-39, 2011. (In Persian)
- [56] E. Tavassoli-Kafrani, M. V. Gamage, L. F. Dumée, L. Kong, and S. Zhao, "Edible films and coatings for shelf life extension of mango: A review," *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, vol. 62, no. 9, pp. 2432-2459, 2022.
- [57] F. S. Taherin, "Edible films and coatings," presented at the The fourth national food security conference, 2015. (In Persian)
- [58] L. Feliciano, "Color changing plastics for food packaging," *Ohio State University, Columbus, Ohio*. pp. 1-13, 2009.
- [59] E. Amani, A. G. Yazdi, and L. S. Borojni, "A review of the use of plant essential oils in food packaging films," *Journal of Medicinal Plants*, vol. 7, no. 3, pp. 141-162, 2016. (In Persian)
- [60] S. Ranjbarian, B. Purfathi, H. Almasi, and S. Amiri, "Active edible films and coatings containing cinnamon essential oil: a review of properties and application in food packaging," *Packaging science and art*, vol. 7, no. 28, pp. 28-41, 2017. (In Persian)
- [61] Y. Khaledian, M. Pajohi-Alamoti, and B. Bazargani-Gilani, "Development of cellulose nanofibers coating incorporated with ginger essential oil and citric acid to extend the shelf life of ready-to-cook barbecue chicken," *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 43, no. 10, p. e14114, 2019.
- [62] B. Day and L. Potter, "Active packaging," *Food beverage packaging technology*, vol. 251, p. 262, 2011.
- [63] M. Mojtahedi, A. Motamedzadegan, and S. Sabbaghpour, "The use of absorbents in food packaging," presented at the The first national snack conference, 2014. (In Persian)
- [64] A. B. Nik, H. R. M. A. Reza, and M. V. doost, "Carbon dioxide emitters and generators in food packaging," presented at the The second international materials production: folding box board and kraftliner paper," *The International Journal of Life Cycle Assessment*, vol. 19, no. 4, pp. 968-976, 2014.
- [37] S. Heydari and A. Ghasemian, "Using of Paper Made from Old Corrugated Container (OCC) for Packaging " presented at the The second national conference of new technologies in wood and paper industries, 2014. (In Persian)
- [38] J. Menezes and K. A. Athmaselvi, "Chapter 5- Report on Edible Films and Coatings," in *Food Packaging and Preservation*, A. M. Grumezescu and A. M. Holban Eds.: Academic Press, 2018, pp. 177-212.
- [39] Y. Sarkingobir et al., "The dangers of plastics to public health: A review," *NIPES Journal of Science and Technology Resaerch*, vol. 2, no. 2, pp. 195-200, 2020.
- [40] A. Musetti, K. Paderni, P. Fabbri, A. Pulvirenti, M. Al-Moghazy, and P. Fava, "Poly (vinyl alcohol)-based film potentially suitable for antimicrobial packaging applications," *Journal of food science*, vol. 79, no. 4, pp. E577-E582, 2014.
- [41] M. T. Awulachew, "A Review of Food Packaging Materials and Active Packaging System," *Int J Health Policy Plann* 1 (1), 28, vol. 35, no. 1, pp. 28-35, 2022.
- [42] R. Nisticò, "Polyethylene terephthalate (PET) in the packaging industry," *Polymer Testing*, vol. 90, p. 106707, 2020.
- [43] K. L. Spence, R. A. Venditti, O. J. Rojas, Y. Habibi, and J. J. Pawlak, "The effect of chemical composition on microfibrillar cellulose films from wood pulps: water interactions and physical properties for packaging applications," *Cellulose*, vol. 17, no. 4, pp. 835-848, 2010.
- [44] Z. Esparvarini, B. Bazargani-Gilani, M. Pajohi-Alamoti, and A. Nourian, "Gelatin-starch composite coating containing cucumber peel extract and cumin essential oil: Shelf life improvement of a cheese model," *Food Science & Nutrition*, vol. 10, no. 3, pp. 964-978, 2022.
- [45] S. K. Q. Sard, "Application of edible coatings in food," presented at the The 12th National Congress of Biosystem Mechanical Engineering and Mechanization of Iran, 2019. (In Persian)
- [46] M. Abbaspour, F. mohtarami, and M. Ismaili, "An overview of the importance of edible films and coatings in food preservation," presented at the 5th International Conference on Recent Innovations in Chemistry and Chemical Engineering, 2017. (In Persian)
- [47] Z. doosti and N. Sadaqat, "New packaging for preserving fresh cut fruits and vegetables," presented at the The first national conference of new technologies in science and food industries and tourism in Iran, 2017. (In Persian)
- [48] R. Izadprast and L. R. Nasirai, "Edible coatings based on gelatin," presented at the The first national conference of new technologies in science and food industries and tourism in Iran, 2017. (In Persian)
- [49] B. Bazargani-Gilani and M. Pajohi-Alamoti, "The effects of incorporated resveratrol in edible coating based on sodium alginate on the refrigerated trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets' sensorial and

- Production in the Country," vol. 11, no. 44, pp. 54-67, 2021. (In Persian)
- [79] M. R. Yan, S. Hsieh, and N. Ricacho, "Innovative food packaging, food quality and safety, and consumer perspectives," *Processes*, vol. 10, no. 4, p. 747, 2022.
- [80] A. U. Alam, P. Rathi, H. Beshai, G. K. Sarabha, and M. J. Deen, "Fruit quality monitoring with smart packaging," *Sensors*, vol. 21, no. 4, p. 1509, 2021.
- [81] H. Almasi, N. Ghadiri Alamdari, and N. Sohrabi, "Time-Temperature Indicators as Intelligent Packaging Features in the Food Industry: Types, Operation Mechanisms and Applications," *Packaging science and art*, vol. 12, no. 46, pp. 9-18, 2021. (In Persian)
- [82] P. Müller and M. Schmid, "Intelligent packaging in the food sector: A brief overview," *Foods*, vol. 8, no. 1, p. 16, 2019.
- [83] A. P. D. R. Brizio, "Use of indicators in intelligent food packaging," 2016.
- [84] A. Lamba and V. Garg, "Nanotechnology approach in food science: A review," *Nanotechnology*, vol. 4, no. 2, pp. 123-129, 2018.
- [85] M. Ghorbani, A. S. Sardo, N. Sadaqat, E. Milani, and A. i. small, "Packaging techniques for increasing the shelf life of fresh fruits and vegetables," in *The first national electronic conference of new achievements in food science*, 2014. (In Persian)
- [86] Z. Abbasi, H. Bhamdi, and Y. Hazaveh, "A review of new packaging in the dairy industry," presented at the *The 3rd International Congress of Food Science and Industry, Agriculture and Food Security*, 2021. (In Persian)
- [87] J. D. D. Habimana, J. Ji, and X. Sun, "Minireview: trends in optical-based biosensors for point-of-care bacterial pathogen detection for food safety and clinical diagnostics," *Analytical Letters*, vol. 51, no. 18, pp. 2933-2966, 2018.
- [88] J. R. Stetter, W. R. Penrose, and S. Yao, "Sensors, chemical sensors, electrochemical sensors, and ECS," *Journal of The Electrochemical Society*, vol. 150, no. 2, pp. S11-S16, 2003.
- [89] B. Kuswandi, Y. Wicaksono, A. Abdullah, L. Y. Heng, and M. Ahmad, "Smart packaging: sensors for monitoring of food quality and safety," *Sensing and Instrumentation for Food Quality and Safety*, vol. 5, no. 3, pp. 137-146, 2011.
- [90] E. Scallan, P. M. Griffin, F. J. Angulo, R. V. Tauxe, and R. M. Hoekstra, "Foodborne illness acquired in the United States—unspecified agents," *Emerging infectious diseases*, vol. 17, no. 1, pp. 16-22, 2011.
- [91] P. S. Mead et al., "Food-related illness and death in the United States," *Emerging infectious diseases*, vol. 5, no. 5, p. 607, 1999.
- [92] Y. Liu, S. Chakraborty, and E. C. Alciolija, "Fundamental building blocks for molecular biowire based forward error-correcting biosensors," *Nanotechnology*, vol. 18, no. 42, p. 424017, 2007.
- [93] M. K. poosh, M. A. Najafi, and N. S. Tehrani, "Active and intelligent packaging in the meat industry," congress and the 25th national congress of food sciences and industries of Iran, 2018. (In Persian)
- [65] A. K. Singh, D. Ramakanth, A. Kumar, Y. S. Lee, and K. K. Gaikwad, "Active packaging technologies for clean label food products: a review," *Journal of Food Measurement and Characterization*, vol. 15, no. 5, pp. 4314-4324, 2021.
- [66] J. Alves, P. D. Gaspar, T. M. Lima, and P. D. Silva, "What is the role of active packaging in the future of food sustainability? A systematic review," *Journal of the Science of Food and Agriculture*, vol. 103, no. 3, pp. 1004-1020, 2023.
- [67] M. payan and M. Hamed, "A review of the application of active packaging in the food industry," *Iranian Journal of Food Science and Industry*, vol. 10, no. 38, pp. 49-68, 2010. (In Persian)
- [68] U. Chauhan, E. S. Chauhan, and P. Chauhan, "Role of Active Packaging in the Food Industry: A Review," *Journal of Pharmaceutical Research International*, vol. 34, no. 50B, pp. 20-32, 2022.
- [69] K. Mane, "A review on active packaging: an innovation in food packaging," *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*, vol. 1, no. 3, p. 238566, 2016.
- [70] M. Ganja, S. M. Jafari, and M. A. Jani, "Use of antimicrobial coatings in food packaging," *Packaging science and art*, vol. 4, no. 16, pp. 16-23, 2014. (In Persian)
- [71] M. Moradi, H. Tajik, S. M. R. Rouhani, A. R. Orumieh, H. Melkinejad, and S. S. S. Dehkordi, "Evaluation of antioxidant properties, color and antibacterial effects of chitosan edible film containing Shirazi thyme essential oil against *Listeria monocytogenes*," *Armaghane Danesh*, vol. 15, no. 4, pp. 303-315, 2010. (In Persian)
- [72] A. Amiri and A. Ramezani, "The effect of active antimicrobial packaging on the quality characteristics of fruits and vegetables," *Packaging science and art*, vol. 12, no. 45, pp. 42-51, 2021. (In Persian)
- [73] M. H. Shahraki, Y. Maghsoudlou, and M. Mashkour, "Optimisation of humidity absorbers in active packaging of button mushroom by response surface methodology and genetic algorithms," *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, vol. 5, no. 3, pp. 227-235, 2013.
- [74] S. A. Sorki and Y. Maqsoodlou, "The application of smart and active packaging in the packaging of bread and other baking products," *Packaging science and art*, vol. 4, no. 16, pp. 36-45, 2014. (In Persian)
- [75] F. Mohammadian, "Investigating the process of heat generation in self-heating packages," *Packaging science and art*, vol. 4, no. 13, pp. 44-51, 2013. (In Persian)
- [76] H. Amery, M. H. Azizi, and A. Salimi, "Investigation on Warming Capacity of Zeolite 3A and Water Reaction in Self-heating Cylinder to Warm up Beverages," *Journal of food science and technology (Iran)*, vol. 19, no. 129, pp. 13-22, 2022.
- [77] D. Schaefer and W. M. Cheung, "Smart packaging: opportunities and challenges," *Procedia Cirp*, vol. 72, pp. 1022-1027, 2018.
- [78] M. Haji Ghafarloo and M. Jouki, "Food Intelligent Packaging: Introduction, Feasibility Study of Design and

- [101] A. Hassanzadeh and A. A. K. Ardakani, "The role of new packaging technologies for agricultural and food products in sustainable development," presented at the The 5th National Innovation Conference in Agriculture, Animal Sciences and Veterinary Medicine, 2021. (In Persian)
- [102] H. M. Mehr and N. Sadaqat, "New methods of packing cut fruits and vegetables," *Packaging science and art*, vol. 4, no. 13, pp. 30-43, 2013. (In Persian)
- [103] K. S. Tumwesigye, A. Sousa, J. Oliveira, and M. Sousa-Gallagher, "Evaluation of novel bitter cassava film for equilibrium modified atmosphere packaging of cherry tomatoes," *Food Packaging and Shelf Life*, vol. 13, pp. 1-14, 2017.
- [104] V. Del-Valle, P. Hernández-Muñoz, R. Catalá, and R. Gavara, "Optimization of an equilibrium modified atmosphere packaging (EMAP) for minimally processed mandarin segments," *Journal of Food Engineering*, vol. 91, no. 3, pp. 474-481, 2009.
- [105] M.-H. Park et al., "Modified atmosphere and humidity film reduces browning susceptibility of oriental melon suture tissue during cold storage," *Foods*, vol. 9, no. 9, p. 13-29, 2020.
- [106] R. Porat et al., "Modified atmosphere/modified humidity packaging for preserving pomegranate fruit during prolonged storage and transport," vol. 818, pp. 299-304, 2009.
- [107] C. N. Cutter, "Microbial control by packaging: a review," *Critical reviews in food science and nutrition*, vol. 42, no. 2, pp. 151-161, 2002.
- [108] E. Kirtil and M. H. Oztop, "Controlled and modified atmosphere packaging," *Reference Module in Food Science*. Amsterdam: Elsevier, pp. 1-2, 2016.
- presented at the The second international congress and the 25th national congress of food sciences and industries of Iran, 2018. (In Persian)
- [94] I. Dudnyk, E.-R. Janeček, J. Vaucher-Joset, and F. Stellacci, "Edible sensors for meat and seafood freshness," *Sensors and Actuators B: Chemical*, vol. 259, pp. 1108-1112, 2018.
- [95] T. J. A. M. Morrison, "Nanotechnology in Agriculture and Food," *Institute of Nanotechnology*, 2006.
- [96] T. Shahi and M. Ghorbani, "Application of nanosensors in food packaging and storage," *Packaging science and art*, vol. 2, no. 8, pp. 82-89, 2011. (In Persian)
- [97] S. Kalpana, S. Priyadarshini, M. M. Leena, J. Moses, and C. Anandharamakrishnan, "Intelligent packaging: Trends and applications in food systems," *Trends in Food Science & Technology*, vol. 93, pp. 145-157, 2019.
- [98] J. Kumar, K. Akhila, and K. K. Gaikwad, "Recent developments in intelligent packaging systems for food processing industry: a review," *J Food Proc Technol*, vol. 12, p. 895, 2021.
- [99] J. Kerry and P. Butler, *Smart packaging technologies for fast moving consumer goods*. John Wiley & Sons, 2008.
- [100] H. Toloï and J. Mohtadinia, "The use of smart components in the packaging of agricultural products (fruits and vegetables)," *Agricultural and Natural Resources Engineering Organization* vol. 10, no. 39, p. 24, 2013. (In Persian)

A Review of Developments on Food Packaging Industry and its Novel Methods

Aida Eskandary, Nagin Ramezani Matin, Sara Seif, Mohammadreza Pajohi Alamoti*

*Associate Professor, Department of Food Hygiene and Quality Control, Bu-Ali Sina University, Hamadan, Iran

(Received: 01/01/2023; Accepted: 23/05/2023)

Abstract

Maintaining the quality and safety of food and thus maintaining people's health has been one of the most important concern of mankind since long time. One of the useful solutions to solve this problem is to switch to food packaging. Recognizing the nature of different foods, the emergence of availability and safe sources, and awareness of consumer expectations caused packaging to change from a simple cover to today's modern packaging with advanced functions. Making suitable packaging for each product, in addition to maintaining the quality and health of the product, can reduce the amount of food waste caused by unfavorable storage. Today, plastics are used more widely than other materials in the packaging industry and since these materials are derived from petroleum and in addition to consuming fossil fuels which are non-renewable resources, these remain in the environment for years and environmental concerns are increasing day by day. More about them, in this article, we review the different materials used in the packaging industry, their advantages and disadvantages, and general knowledge of new techniques and methods in food packaging. Also, special attention has been given to the investigation of novel packaging, which have more desirable features compared to the current common packaging in the country. In spite of these features such as better preservation of product quality and high marketability, in our country industrialization has not yet been carried out widely. In order to collect this article, from the September 2022 to the end of December 2022, a number of 196 articles were received and studied from the search engines MDPI, ScienceDirect, Google Scholar, CiteSeerx, Springer, Civilica and Scientific Information Database (SID), among which 108 sources was used.

Keywords: Smart Packaging, Active Packaging, Novel Packaging

*Corresponding Author E-mail: Pajohi@gmail.com