

مقایسه پوشش خوراکی پودری متفاوت بر ماندگاری رطب مضافتی

می توان از پوشش های مختلف خوراکی برای حفظ خاصیت های مختلف رطب و افزایش ماندگاری رطب مضافتی استفاده کرد.

مهندس رجبعلی پور در تحقیق خود با عنوان " مقایسه پوشش خوراکی پودری متفاوت بر ماندگاری رطب مضافتی " به این نتیجه رسید که هر چهار روش پوشش دهی خوراکی رطب های جیرفت و بم به کار رفته در این تحقیق در مدت ۹۰ روز نگهداری در سردخانه از نظر داوران حسی همچنان مطلوب بوده اما از نظر اقتصادی روش پوشش قندی مناسب تشخیص داده شد.

فیلم های خوراکی گاهی مواقع می تواند توسط مصرف کننده به عنوان بخشی از ماده غذایی خورده شود. این نوع پوشش ها باعث بهبود ظاهر فراورده غذایی و نگهداری آن می شود. این پوشش ها حتی اگر توسط مصرف کننده خورده نشوند باز هم در کاهش آلودگی محیط نقش دارند. برخی از این پوشش های خوراکی، پوشش های شکر یا شکلاتی برای مواد قندی مانند آبنبات ها، پوشش های مومی برای میوه ها و مواد چرب و انواع روغن ها می باشند. پوشش های خوراکی رطب باید از خصوصیات مکانیکی، رئولوژیکی، بهداشتی، شیمیایی و ارگانولپتیک مناسب برای استفاده برخوردار باشند.