

KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA

**KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA:
DEPOLAMA, TAŞIMA VE AMBALAJLANMA SIRASINDA ÜRÜN
İLE ETKİLEŞİMDE BULUNAN VE ÜRÜNÜ ÇEVRELEYEN
HAVANIN BİLEŞİMİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ İŞLEMİDİR.**

kontrollü ve modifiye atmosferde muhafaza ile

- dominant mikroorganizmanın üremesi yavaşlatılarak
- ürünün solunum hızı düşürülerek,
- enzimatik ve oksidatif reaksiyonlar kısmen engellenerek
- gıdaların raf ömrü uzatılır

KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA

KONTROLLÜ ATMOSFERDE AMBALAJLAMA:

Gıdanın gaz geçirmeyen bir ambalaja konulup içindeki atmosferin bileşiminin değiştirilmesi ve raf ömründeki artışın kontrol edilmesidir.

Kontrollü atmosferde ambalajlamanın ticari uygulaması yoktur

MODİFİYE ATMOSFERDE AMBALAJLAMA:

Gıdanın belli geçirgenlik özelliklerine sahip bir ambalaj içerisine konulup ambalaj içindeki atmosferin bileşiminin modifiye edilerek bileşiminin gıdaya zarar vermeyen en uygun oranda tutulmasıdır

GIDALARDA MİGRASYON

Gıdadan ambalaja maddelerin geçtiği gibi tam tersi şekilde ambalajdan da gıdaya bazı maddeler geçebilmektedir. Bu olaya ise migrasyon, migrasyon sonucu gıdaya geçen maddelere ise migrant denilmektedir. Ambalajdan gıdaya geçen bu maddeler tat ve aroma kayıplarına ve sağlık sorunlarına neden olabilmektedir.

Ambalajdan gıdaya geçen maddeleri etkileyen faktörler

Gıda maddesinin fiziksel durumu ve yapısı

Gıdanın migranti çekim gücü

Gıda ile ambalajın temas süresi

Ortam sıcaklığı

Gıda ile ambalajın temas alanı

Ambalaj materyalindeki migrant konsantrasyonu , ambalaj materyalindeki migrant yoğunluğu arttıkça, gıdaya geçen migrantın diffüzyon hızında artmaktadır.