

تولید آوآکادویی که هرگز فاسد نمی شود

در سال های اخیر محققان در تلاش بوده اند تا با دستکاری برخی انواع مواد غذایی جلوی فاسد شدن آنها را بگیرند و ماندگاری آنها را افزایش دهند.



در سال های اخیر محققان در تلاش بوده اند تا با دستکاری برخی انواع مواد غذایی جلوی فاسد شدن آنها را بگیرند و ماندگاری آنها را افزایش دهند.

به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از نیواپلس، از جمله روش های کاربردی در این زمینه تولید پوسته های خوراکی و فاسد نشدنی برای مواد غذایی است. بدین منظور از موادی مانند ابریشم، پکتین و کیتوزان استفاده می شود که ضخامت پوسته میوه ها و سبزیجات را افزایش می دهند و از فاسد شدن و آسیب دیدن آنها جلوگیری می کنند.

اما به تازگی پوسته ای از جنس زباله های کارخانه ای توسط پژوهشگران آمریکایی تولید شده که با استفاده از آن جلوی فاسد شدن میوه آوآکادو گرفته می شود.

در تولید این پوسته از مواد ارگانیک غیرسمی مانند لیپیدها و گلیسرولیپیدها استفاده شده که از پوست های خرد شده برخی انواع دانه ها، مغز ساقه برخی میوه ها و سبزیجات به دست آمده اند.

پوسته های یادشده بیرنگ، بی مزه و بی بو هستند و تولید آنها نیز چندان دشوار نیست. با پوشاندن میوه آوآکادو از این پوسته جلوی تخلیه رطوبت آن و همین طور نفوذ اکسیژن به داخل این میوه گرفته شده و لذا مدت زمان ماندگاری این میوه بین دو تا سه برابر افزایش می یابد. انتظار می رود با پیشرفت این فناوری و تولید مدل هایی بهتر از این پوسته ها از آنها برای جلوگیری از فاسد شدن دیگر انواع میوه ها هم استفاده شود.