
牛油果怎么包装更新鲜

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/18909.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

牛油果怎么包装更新鲜。美国科学家研究了一种无毒、可生物降解的抗菌食品包装系统，不仅能延长食品保质期，还能提高食品安全性。利用牛油果开展的原理验证实验表明，该系统有望扩展用于生产低成本、环保的抗菌食品包装。相关研究6月20日发表于《自然—食品》。

当前的抗菌食品薄膜通常需要大量活性成分。纤维基涂层是一种廉价的替代品，因为这种纤维材料的表面积—体积比高，或许能使其中抗菌成分得到更有效地利用。不过，低通量制备以及依赖潜在有害的物质和化学过程限制了微纤维在当前食品包装中的应用。

哈佛大学的Kevin Parker、Philip Demokritou和同事描述了一种一步就能合成的高通量纤维纺丝系统，而且能将抗菌纤维直接包裹在新鲜食物上，无需额外操作。

这种纤维由普鲁兰和自然提取的抗菌物质制成。普鲁兰是一种自然界存在的多糖，被美国食品和药品监督管理局认定为一般认为安全；自然提取的抗菌物质则包括百里香精油和柠檬酸等。

研究人员演示了该技术的可扩展性，达到了比常用的静电纺丝纤维制备技术（每分钟0.01克）更高的纤维制备速度（每分钟0.2克）。该团队还发现，抗菌的普鲁兰纤维在液态和固态环境中皆可生物降解；在包装牛油果时，牛油果腐烂、减重和褪色的情况均好于对照组。

科学家认为，这种基于水的合成过程加上普鲁兰可实用和可清洗的特性，以及高通量的纤维技术，为易腐食品提供了一个更有前景的低成本包装方式。（来源：中国科学报冯维维）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s43016-022-00523-w>

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。

作者：Kevin Parker 来源：《自然—食品》

更多科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](http://iikx.com)转发