



## 功能各异的食物膜

于丽萍

近年来国外研制出许多功能各异的食物膜。

### 食物成分改善膜

日本国产葡萄本身因为甜度不够，所以在酿造葡萄酒时，必须有一段加糖以便发酵的过程。但是，利用薄膜分离技术来浓缩原汁，便可去除加糖的过程，并且提高葡萄的味道。现在薄膜技术也被应用在制造低盐酱油，食物着色剂或者纯化果汁等食物工程上。

### 大豆浓缩超滤膜

美国科学家利用膜分离技术，新研成一种聚砜超滤膜，其阻留分子量为10-30万，用它浓缩大豆液料分离蛋白，可去除腥味及98%的胀气糖。

### 水果免榨超滤膜

美国南长罗来纳州农业实验站已开始用金属膜直接超滤苹果浆。将苹果破碎后，在56℃下用果胶酶和纤维酶处理2h，不经榨汁，再以2178-7092.75pa压力送入直径3.12cm的金属管状膜内，得到85%的清汁和86%的芳香物。

### 食物绝氧收缩膜

美国公司采用共挤法制造的绝氧收缩膜，它和Del tap水平式填装封口机配套使用，并有防水滴形成性能。在这种包装中，充以70%的氮和30%的二氧化碳，其寿命可延长到30天。在冷藏条件下，包装袋内的残留氧低于0.4%，从而使肉的颜色和香味保持不变。

### 食物热收缩膜

这种热收缩膜进一步降低了食物热封温度。其中多层热收缩膜还可改进食物包装的粘合性能和密封性能，提高保鲜效果，利用电子辐射技术和拉伸技术制成的聚烯烃薄膜，强度可以大幅度提高，并能增强收缩密封性能和抗张能力。

### 食物控气保鲜膜

美国Hercules公司采用一种新的食物保鲜膜，它是利用新型的聚合物薄膜制成的包装材料。采用一种带有细小气孔的薄膜，膜能控制包装内氧气与二氧化碳的交换，保持一种能放慢水果和蔬菜呼吸的最佳气氛，还能作为标签直接覆盖在密封容器的通气孔上，通过将适宜的包装材料与新鲜食物的特性结合，来实现包装内的最佳气氛控制。

### 饮料防渗膜

美国杜邦公司为包装液体食物制造出一种新型薄膜，它由聚酰胺、乙烯—乙醇醇共聚物，线性低密度聚乙烯和SURLYNR等聚合物制成，共5层，且有优良的防渗性能和抗屈挠破裂性。

### 醇素辨味膜

东京工业大学资源开发研究所利用人工膜开发出一种味觉感知器，它具有辨味机器人功能，从而为食品工业界带来新的开发领域。

中国包装杂志社 版权所有

地址：北京市东城区东黄城根北街甲20号 邮编：100010

电话：(010)64036046 64057024 传真：(010)64036046

E-mail : [zazhi@china-pack.org.cn](mailto:zazhi@china-pack.org.cn)      [zazhi@cpta.org.cn](mailto:zazhi@cpta.org.cn)