

عنوان مقاله:

نانو امولسیون ها در صنایع غذایی

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سارا نعمتی - دانش آموخته کارشناسی ارشد ، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، قوچان، ایران

مسعود نجفی - دانشیار گروه صنایع غذایی مرکز آموزش و تحقیقات و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

مریم توکلی - مدیر کنترل کیفیت شرکت بهار رز چناران (عالیس)

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر، نانو تکنولوژی غذایی از نقطه نظر صنعتی و علمی مورد توجه زیادی قرار گرفته است و میتوان در تمام جنبه های علم مواد غذایی مثل فرآوری، بسته بندی، ایمنی و تغذیه مورد استفاده قرار گیرد. به طور کلی سیستمهای نانوساختاری به انواع مختلفی تقسیم میشوند: لیپوزوم ها، نانوامولسیون ها، میکروامولسیون ها، نانوذرات چربی جامد (SLNs) و نانوذرات پلیمری. امولسیونها، نقش مهمی در فرمولاسیون مواد غذایی ایفا می کنند و تهیه امولسیون معمولا 0 نخستین گام در فرایند ریزپوشانی میباشد. نانوامولسیونها در مقابل امولسیونهای متداول چندین مزیت دارند که آنها را برای کاربردهای غذایی مناسب می سازد و در نتیجه اندازه ذرات کوچکتر حاصل میشود: شفافیت نوری بالا، پایداری فیزیکی در مقابل جداسازی گرانشی و تجمع ذرات و افزایش دسترسی زیستی به مواد ریزپوشانی شده. این مقاله به بررسی نانوامولس یونه، روشهای امولسیونسازی و کاربردهای آنها در صنعت غذا میپردازد.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فعال، پوشش های خوراکی، خواص ضد میکروبی، زمان ماندگاری، نانوامولسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1140922>

